

МІНІСТЕРСТВО ОСВІТИ І НАУКИ, МОЛОДІ ТА СПОРТУ УКРАЇНИ
ХАРКІВСЬКА НАЦІОНАЛЬНА АКАДЕМІЯ МІСЬКОГО ГОСПОДАРСТВА

ПРОГРАМА НАВЧАЛЬНОЇ ДИСЦИПЛІНИ
ТА РОБОЧА ПРОГРАМА НАВЧАЛЬНОЇ ДИСЦИПЛІНИ
«ІННОВАЦІЙНІ РЕСТОРАННІ ТЕХНОЛОГІЇ»
*(для студентів 5 курсу денної форми навчання
спеціальності 8.14010101 «Готельна і ресторанна справа»)*

Програма та робоча програма навчальної дисципліни «Інноваційні ресторанні технології» (для студентів 5 курсу денної форми навчання спеціальності 8.14010101 «Готельна і ресторанна справа») / Харк. нац. акад. міськ. госп-ва, уклад.: доц. І. В. Золотухіна – Х.: ХНАМГ, 2013. – с. 54.

Укладач: канд. техн. наук, доцент І. В. Золотухіна

Рецензент: доцент, канд. техн. наук, доцент О. Ю. Давидова

**Рекомендовано кафедрою туризму і готельного господарства,
протокол засідання № 8 від 27 березня 2012 р.**

ЗМІСТ

ВСТУП	4
1. ПРОГРАМА НАВЧАЛЬНОЇ ДИСЦИПЛІНИ	5
1.1. Мета, предмет та місце дисципліни	5
1.2. Інформаційний обсяг (зміст) дисципліни (відповідно до стандартів ОПП)	6
1.3. Освітньо-кваліфікаційні вимоги	7
1.4. Рекомендована основна навчальна література	8
1.5. Анотація програми навчальної дисципліни	9
2. РОБОЧА ПРОГРАМА НАВЧАЛЬНОЇ ДИСЦИПЛІНИ	11
2.1. Кваліфікаційні вимоги до студентів у галузі готельно-ресторанного бізнесу	11
2.2. Тематичний план навчальної дисципліни	12
2.3. Зміст навчальної дисципліни за змістовими модулями ..	14
2.4. Плани лекцій	21
2.5. Плани практичних занять	25
2.6. Плани лабораторних занять	25
2.7. Завдання для самостійної роботи студентів	31
2.8. Завдання для індивідуальної роботи студентів.	33
2.9. Методики активізації процесу навчання	39
2.10. Система поточного та підсумкового контролю знань студентів.	41
2.11. Типові запитання, що виносяться на екзамен.	45
2.12. Навчально-методичні матеріали до дисципліни	48
2.12.1 Основна література.	48
2.12.2 Основні підручники та навчальні посібники.	49
2.12.3 Додаткова література.	50
2.12.4. Інтернет-ресурси.	50

ВСТУП

Одним із важливіших завдань соціальної політики є забезпечення населення доброякісними харчовими продуктами.

Поліпшення структури харчування населення передбачає збільшення виробництва харчових продуктів завдяки поліпшенню існуючих і створенню інноваційних технологій, збагаченню продуктів біологічно цінними речовинами – білками, амінокислотами, харчовими волокнами, ненасиченими жирними кислотами, вітамінами, мінеральними солями.

Процес удосконалення технології є безперервним, оскільки вітчизняна та світова наука постійно відкриває все нові властивості основних компонентів їжі і коректує їхню роль у життєзабезпеченні людського організму. На підставі знань про склад сировини і готової продукції розробляються науково обґрунтовані технології та асортимент продукції з урахуванням їх призначення.

Поступова заміна традиційного асортименту харчових продуктів на високоякісні продукти харчування шляхом розроблення науково обґрунтованих інноваційних технологій – важлива державна проблема сьогодення. Фактором у вирішенні цієї проблеми є висококваліфікований кадровий потенціал.

Корінна перебудова народного господарства потребує якісно нових підходів у підготовці магістрів з готельно-ресторанної справи. Перехід до нових умов господарювання вимагає від працівників ініціативи, вміння самостійно мислити, вирішувати конкретні виробничі ситуації та виготовляти і пропонувати конкурентоспроможну продукцію.

У нинішніх умовах набуває великого значення формування у майбутніх працівників технологічної грамотності у виробництві продукції та послуг, глибоких компетенцій у сфері сервісу, розроблення і надання різноманітних послуг, які вимагають появи нових професій у ресторанній справі (сомельє, бариста, вітальє, фумельє, кейтер'є гала-івентивного спрямування тощо). У зв'язку з цим навчальними планами спеціальності «Готельно-ресторанна справа» для успішного опанування майбутньої професії передбачено дисципліну «Інноваційні ресторанні технології», вивчення якої обумовлює розуміння важливої проблеми задоволення населення у раціональному харчуванні, яке сприяє підтриманню функціонування всіх органів і систем організму людини, забезпеченню здоров'я і довголіття, є основним напрямом розвитку цивілізованого ринку. За допомогою інноваційних технологій стало можливим попереджувати захворювання з точки зору генних виразів, синтезу білків та метаболічних реакцій, створювати індивідуальні профілактичні програми харчування.

Результатом впровадження інноваційних технологій надання послуг та формування сервісу відповідно до сучасних вимог є процеси якісної трансформації галузі в цілому та забезпечення конкурентоспроможності її окремих об'єктів.

1. ПРОГРАМА НАВЧАЛЬНОЇ ДИСЦИПЛІНИ

Програма навчальної дисципліни «Інноваційні ресторанні технології» для студентів галузі знань 1401 – «Сфера обслуговування», спеціальності 8.140101 «Готельно-ресторанна справа».

1.1. МЕТА, ПРЕДМЕТ ТА МІСЦЕ ДИСЦИПЛІНИ

Метою викладання дисципліни є розширення і поглиблення у студентів знань сучасного стану і перспектив розвитку нутриціології, наукового обґрунтування використання інноваційних методів оброблення сировини, опанування студентами теоретичних, практичних навичок та реалізації їх під час конструювання новітніх харчових продуктів функціонального призначення; вміння діагностувати технології кулінарної продукції як цілісні технологічні системи, спрямовані на вдосконалення існуючих та розроблення більш ефективних інноваційних технологій; вміння визначати особливості і динаміку трансформації форматів закладів ресторанного господарства відповідно до змін ресторанного бізнесу; створення і напрямки розвитку інноваційних форм сервісу різноформатних закладів ресторанного господарства та розширення і поглиблення у студентів знань щодо інноваційних форм надання професійних послуг.

Відповідно до визначення мети для досягнення практичної підготовки та формування відповідних компетенцій **завданнями дисципліни** є:

- надання теоретичних та практичних знань із дисципліни;
- ознайомлення з основними напрямками і методичними підходами до конструювання інноваційних харчових продуктів;
- удосконалення існуючих та розроблення інноваційних технологій харчових продуктів на основі останніх досягнень науки і техніки;
- дослідження закономірностей формування асортименту кулінарної продукції і напоїв спеціального призначення, дитячого харчування, у готельно-ресторанних комплексах, визначення перспектив його розвитку для різних контингентів споживачів;
- опанування знань щодо наукових принципів складання харчових раціонів функціонального призначення;
- ознайомлення з новою філософією підходу до створення і пропозиції меню в закладах ресторанного господарства різного формату;
- дослідження розвитку нових форматів закладів ресторанного господарства та їх трансформації на сучасному вітчизняному ринку;
- ознайомлення з інноваційними формами обслуговування та формами надання професійних послуг у закладах ресторанного господарства.

Об'єктом вивчення дисципліни є інноваційні технології харчових продуктів функціонального призначення, а саме використання криогенних, екструзійних, молекулярних, креативних і ф'южн-технологій з використанням різноманітних еногастрономічних сполучень; інноваційні технології створення стандар-

ртів сервісу та інноваційні форми надання професійних послуг у закладах ресторанного господарства сучасних форматів.

Предметом вивчення дисципліни є новітні концепції харчування, нутрієнтний склад і поживна цінність основних харчових продуктів, сучасні рекомендації щодо харчування населення та споживання нутрієнтів, харчові продукти функціонального призначення, дієтичні добавки, наукові принципи складання і характеристика харчових раціонів лікувально-профілактичного призначення, дитячого харчування; новітні стандарти сервісу та форми надання професійних послуг, нова філософія підходу до створення і пропозиції меню, сучасні напрями і наукові концепції використання просторових, продовольчих та трудових ресурсів.

Взаємозв'язок з іншими дисциплінами

Вивчення дисципліни «Інноваційні ресторани технології» базується на знаннях, які студент отримав під час вивчення дисциплін «Організація ресторанного господарства», «Основи індустрії гостинності», «Управління якістю послуг у готельно-ресторанному господарстві» на кваліфікаційному рівні «бакалавр» напряму підготовки 6.140101 – «Готельно-ресторанна справа».

1.2. ІНФОРМАЦІЙНИЙ ОБСЯГ (ЗМІСТ) ДИСЦИПЛІНИ

(відповідно до стандартів ОПП)

Модуль 1. ІННОВАЦІЙНІ РЕСТОРАННІ ТЕХНОЛОГІЇ

Змістовий модуль (ЗМ) 1.1 ІННОВАЦІЙНІ ТЕХНОЛОГІЇ ПРОДУКЦІЇ РЕСТОРАННОГО ГОСПОДАРСТВА

Обов'язкові укрупнені навчальні елементи:

- Предмет та задачі курсу “Інноваційні ресторани технології”. Сучасні аспекти нутриціології щодо харчування людини
- Класифікація і характеристика харчових і дієтичних добавок
- Науково-практичні і методологічні підходи до конструювання харчових продуктів функціонального призначення
- Класифікація і характеристика харчових продуктів функціонального призначення
- Інноваційні технології та якість харчових продуктів функціонального призначення
- Методологія розроблення харчових раціонів спеціального призначення
- Основні принципи організації дієтичного харчування у закладах ресторанного господарства при готельних комплексах. Технологія харчових продуктів дієтичного призначення

Змістовий модуль (ЗМ) 1.2. ІННОВАЦІЙНІ ТЕХНОЛОГІЇ НАДАННЯ ПОСЛУГ У РЕСТОРАННОМУ ГОСПОДАРСТВІ

Обов'язкові укрупнені навчальні елементи:

- Нові формати сучасних закладів ресторанного господарства , і їх роз-

виток на вітчизняному ринку

- Нова філософія підходу до оформлення меню
- Інноваційні форми обслуговування в закладах ресторанного господарства
- Сучасні тенденції впровадження і розвиток номенклатури додаткових послуг у сфері ресторанної індустрії
- Організація виїзних послуг барменів (кейтеринг-бар)
- Інноваційні форми надання специфічних професійних послуг / у ресторанному господарстві
- Концептуальні принципи формування стандартів сервісу в ресторанному бізнесі

1.3. ОСВІТНЬО-КВАЛІФІКАЦІЙНІ ВИМОГИ

(відповідно до галузевих стандартів ОКХ та засобів діагностики (ЗД): виробничі функції, типові задачі діяльності та вміння (за рівнями сформованості), якими повинні оволодіти студенти внаслідок вивчення даної дисципліни)

Освітньо-кваліфікаційні вимоги до вивчення дисципліни «Інноваційні ресторанны технології» наведені в табл. 1.2.

Таблиця 1.2 – Освітньо-кваліфікаційні вимоги до вивчення дисципліни

Вміння (за рівнями сформованості) та знання	Сфери діяльності (виробнича, соціально- виробнича, соціально- побутова)	Функції діяльності у виробничій сфері (проектувальна, організаційно- управлінська, виконавська, технічна, інші)
З урахуванням особливостей використання натуральних та фінансових показників у різних підприємствах готельного, курортного і туристського сервісу на підставі маркетингового підходу формувати програми (обслуговування, реалізації тощо), обґрунтувати вибір найбільш економічних форм організації надання послуг	соціально- побутова	Планувальна
Розробляти та впроваджувати раціональні форми організації надання послуг		Організаційна
На основі використання раціональних форм і методів організації праці забезпечувати виконання основних операцій по перетворенню ресурсів у послуги		

1.4 РЕКОМЕНДОВАНА ОСНОВНА НАВЧАЛЬНА ЛІТЕРАТУРА

1. Булгакова А.С. Пищевые добавки: справочник / А.С. Булгакова. -2-е изд. перераб. и доп. - М. : ДеЛи принт, 2001. - 436 с.
2. Ванханен В.В. Учения о питании / В.В. Ванханен, В.Д. Ванханен. - Донецк : Донецчина, 2000.-352 с.
3. Ефимова Ю.А. Эффективное меню: концепция и дизайн / Ю.А. Ефимова. - М. : Ресторан, ведом., 2006. - 176 с.
4. Иванникова Е. Барное дело / Е. Иванникова : учебник. - Ростов н/Д : Феникс, 2002.
5. Капрельянц Л.В. Функціональні харчові продукти / Л.В. Капрельянц, К.Г. Їоргачова. - Одеса: Друк, 2003.-312 с.
6. Карпенко П.А. Биологически активные добавки и биопродукты / П.А. Карпенко. - К. : Нора-принт, 2000. -168 с.
7. Касьянов Г.И. Технология продуктов детского питания / Г.И. Касьянов. - М.: Академия, 2003.
8. Мазаракі А.А. Проектування закладів ресторанного господарства : навч. посіб. для вищ. навч. закл. / Мазаракі А.А., Пересічний М.І., Шаповал С.Л. ; за ред. А.А. Мазаракі. - К. : КНТЕУ, 2008. - 307 с.
9. Нечаев А.П. Пищевые добавки / А.П. Нечаев, А.А. Кочеткова, А.Н. Зайцев. - М.: Колос, 2001. -256с.
10. Організація обслуговування на підприємствах ресторанного господарства : підручник / за ред. Н.О. П'яницької. - К. : КНТЕУ, 2005. - 632 с.
11. Пересічний М.І. Технологія продукції громадського харчування з використанням біологічно активних добавок / Пересічний М.І., Кравченко М.Ф., Карпенко П.О. - К.: КНТЕУ.' 2003. - 321 с
12. Підсолоджуючі речовини у харчуванні : / Пересічний М.І., Кравченко М.Ф., Карпенко П.О., Карпачев В.В. - К.: КНТЕУ, 2004. - 445 с.
13. Збірник рецептур страв і кулінарних виробів (технологічних карт) із використанням біологічно активних добавок / [Пересічний М.І., Кравченко М.Ф., Корзун В.Н. та ін.]; під кер. М.І. Пересічного. - К.: Книга, 2004. - 428 с
14. Харчування людини і сучасне довкілля: теорія і практика / Пересічний М.І., Кравченко М.Ф., Корзун В.Н., Григоренко О.М. - К.: КНТЕУ. 2002. - 526 с
15. Пища и пищевые добавки. Роль БАД в профилактике заболеваний / пер. с англ. под ред. Дж.. Ренсли, Дж. Донелли, Н. Рида. - М.: Мир, 2004. - 312 с.
16. Пищевая химия / Нечаев А.П. и др. - 2-е изд. - СПб.: ГИОРД, 2003. - 592 с.
17. Ресторанный сервис. Основы международной практики обслуживания для профессионалов и начинающих / С. и Л. Зигель, Х. И Р. Ленгер, Г. Штиклер, В. Гутмайер. - М. : Центрополиграф, 2007. - 287 с.
18. Технологія продуктів харчування функціонального призначення : монографія / М.І. Пересічний, М.Ф. Кравченко та ін. ; за ред. М.І. Пересічного - К. : Київ. нац. торг.-екон. ун-т, 2008.-718с.

1.5. АНОТАЦІЯ ПРОГРАМИ НАВЧАЛЬНОЇ ДИСЦИПЛІНИ

Анотація програми навчальної дисципліни «Інноваційні ресторанны технології»

Дисципліна належить до циклу професійної та практичної підготовки.

Метою викладання дисципліни є розширення і поглиблення у студентів знань сучасного стану і перспектив розвитку нутриціології та розширення і поглиблення у студентів знань щодо інноваційних форм надання професійних послуг.

Змістовна частина програми дисципліни включає два взаємопов'язані модулі. У першому модулі студенти вивчають сучасний стан розвитку нутриціології, концепції харчування, класифікацію і характеристики сучасних і дієтичних добавок, науково-практичні і методологічні підходи щодо конструювання харчових продуктів функціонального призначення, поняття комплексного показника якості та методик його визначення, інноваційні технології та якість харчових продуктів функціонального призначення та методологію розроблення харчових раціонів.

Другий модуль передбачає вивчення сучасних форматів закладів ресторанного господарства і їх трансформації на вітчизняному та закордонному ринку ресторанного бізнесу; стандарти ресторанного сервісу, що пропонують заклади ресторанного господарства; сучасні напрями використання просторових, продовольчих та трудових ресурсів цих закладів; інноваційні форми обслуговування заходів формату «гала-івент» і досвід їх впровадження у світовій і вітчизняній практиці ресторанного бізнесу.

Аннотация программы учебной дисциплины «Инновационные ресторанные технологии»

Дисциплина относится к циклу профессиональной и практической подготовки.

Целью преподавания дисциплины является расширение и углубление у студентов знаний современного состояния и перспектив развития нутрициологии и расширение у студентов знаний об инновационных формах предоставления профессиональных услуг.

Содержательная часть программы дисциплины включает два взаимосвязанных модуля. В первом модуле студенты изучают современное состояние нутрициологии, концепции питания, классификация и характеристика современных и диетических добавок, научно-практические и методологические подходы к конструированию пищевых продуктов функционального назначения, понятие комплексного показателя качества и методика его определения, инновационные технологии и качество пищевых продуктов функционального назначения и методологию разработки пищевых рационов.

Второй модуль предусматривает изучение современных форматов заведений ресторанного хозяйства и их трансформации в отечественном и зарубежном рынке ресторанного бизнеса, стандарты ресторанного сервиса, которые предлагают предприятия ресторанного хозяйства, современные направления

использования пространственных, продовольственных и трудовых ресурсов этих учреждений; инновационные формы обслуживания мероприятий формата «гала-ивент» и опыт их внедрения в мировой и отечественной практике ресторанного бизнеса.

Annotation of the program of educational discipline i "Innovatsiyni restoranni tehnologii"

Discipline refers to the cycle of professional and practical under-cooking.

The purpose of teaching the subject is to expand and deepen students' knowledge of current state and prospects of development and expansion of threpsology students' knowledge about innovative ways of providing professional services.

The content of the discipline of the program consists of two interconnected modules. In the first module, students learn the current status threpsology, the concept of food classification and description of current and dietary supplements, scientific-practical and methodological approaches to the design of food functionality, the concept of integrated quality index and method of its determination, innovation-facturing technology and quality of food Functional-purpose and methodology of development of food rations.

The second module includes the study of modern formats restaurant business establishments and their transformation in the domestic and foreign markets rated the restaurant business, restaurant service standards, which offer perdpriyatiya restaurant facilities, modern uses of space, food and labor resources of these institutions, innovative forms of service activities format " gala event, "and the experience of their implementation in the world and domestic practice, the restaurant business.

2. РОБОЧА ПРОГРАМА НАВЧАЛЬНОЇ ДИСЦИПЛІНИ

Робоча програма навчальної дисципліни розроблена відповідно до вимог галузевого стандарту вищої освіти МОН України на базі освітньо-професійної програми підготовки магістра зі спеціальності 8.140101 - „Готельно-ресторанна справа”, розробленої Науково-методичною комісією з менеджменту МОН України.

Структура робочої програми навчальної дисципліни „Інноваційні ресторанні технології” наведена в табл. 2.1

Курс: Підготовка магістрів ден- ної форми навчання	Напрями, спеціальність, освітньо- кваліфікаційний рівень	Характеристика навчальної дисципліни
Кількість кредитів, відповід- них ECTS: 9 Модулів: 2 Змістових модулів: 2 Загальна кількість годин: 324	1401 «Сфера обслугову- вання» 8.140101 “Готельно- ресторанна справа” магістр	Нормативна рік підготовки: 1 семестр: I лекцій: 24 години лабораторні: 36 годин практичні: 24 годин самостійна робота: 240 годин індивідуальна робота: 50 го- дин вид контролю: екзамен

У процесі навчання студенти отримують необхідні знання під час проведен-
ня аудиторних занять: лекційних, лабораторних, практичних. Найбільш складні
питання винесено на розгляд і обговорення під час практичних занять. Також
велике значення в процесі вивчення та закріплення знань має самостійна робота
студентів. Усі види занять розроблені відповідно до положень Болонської де-
кларації.

2.1. КВАЛІФІКАЦІЙНІ ВИМОГИ ДО СТУДЕНТІВ У ГАЛУЗІ РЕСТО- РАННОГО БІЗНЕСУ

Дисципліна «Інноваційні ресторанні технології» є нормативною у підго-
товці студентів освітньо-кваліфікаційного рівня магістр, галузі знань 1401
«Сфера обслуговування», спеціальності 8.140101 «Готельна і ресторанна спра-
ва».

Необхідна навчальна база перед початком вивчення дисципліни: з метою
найкращого засвоєння матеріалу студенти до початку вивчення дисципліни по-
винні опанувати знання і навички процесів обробки сировини, приготування
напівфабрикатів, страв, кулінарних та борошняних кондитерських виробів.

Інтегрований підхід до викладання дисципліни «Інноваційні ресторанні
технології» дозволяє сформувати у студентів певні знання та навички.

Результатом вивчення професійно спрямованої дисципліни «Інновацій-
ні ресторанні технології», яка включена до блоку навчального плану підготовки

магістрів, є формування у випускників професійних компетенцій щодо вирішення конкретних виробничих завдань корегування структури харчування населення шляхом створення і впровадження інноваційних технологій безпечних харчових продуктів функціонального призначення з використанням натуральної сировини підвищеної поживної цінності, дієтичних добавок та спеціальних ресурсозберігаючих методів обробки сировини – криогенних, екструзійних, молекулярних, креативних і ф'южн-технологій.

2.2 ТЕМАТИЧНИЙ ПЛАН ДИСЦИПЛІНИ

Тематичний план дисципліни для денної форми навчання з розподілом навчального часу за змістовими модулями, видами аудиторних занять, самостійною і індивідуальною роботою, оцінкою за поточним контролем знань студентів наведено в табл. 2.1; розподіл балів, що присвоюються студентам в табл. 2.2.

Таблиця 2.1 – Розподіл навчального часу за змістовими модулями, формами аудиторних занять, самостійної та індивідуальної роботи та оцінкою за поточним контролем знань студентів (магістрів для денної форми навчання).

Заліковий кредит	Назва та зміст змістового модулю	Всього годин	У тому числі						Оцінка за поточним контролем min-max балів
			Лекції	Практичні	Лабораторні	Семінарські	Самостійна робота	Індконс./робота	
1	2	3	4	5	6	7	8	9	10
Змістовий модуль 1									
Інноваційні технології продукції ресторанного господарства									
4,0	1.1. Предмет та задачі курсу “Інноваційні ресторанны технології”. Сучасні аспекти нутриціології щодо харчування людини	12	2				12		1
	1.2. Класифікація і характеристика харчових і дієтичних добавок	18	2	2			12		1-2
	1.3. Науково-практичні і методологічні підходи до конструювання харчових продуктів функціонального призначення	8	-	2			14		1-2

1	2	3	4	5	6	7	8	9	10
	1.4. Класифікація і характеристика харчових продуктів функціонального призначення	12	2	2			12		1-2
	1.5. Інноваційні технології та якість харчових продуктів функціонального призначення	34	2	2	12		22		1-2
	1.6. Методологія розроблення харчових раціонів спеціального призначення	16	2	2	4		8		1-2
	1.7. Основні принципи організації дієтичного харчування у закладах ресторанного господарства при готельних комплексах. Технологія харчових продуктів дієтичного призначення	14	2	4			8		1-2
	1.8. Концептуальні принципи організації раціонального харчування дітей, технологія продуктів для харчування дітей	14	-	2			12		1-2
Підсумок за змістовим модулем		128	12	16			100		8-15
Змістовий модуль 2									
Інноваційні технології надання послуг у ресторанному господарстві									
5,0	2.1. Нові формати сучасних закладів ресторанного господарства, і їх розвиток на вітчизняному ринку	12	2				12		1-2
	2.2. Нова філософія підходу до оформлення меню	16	2		4		10		1-2
	2.3. Інноваційні форми обслуговування в закладах ресторанного господарства	40	2	2	4		16		1-2
	2.4. Сучасні тенденції впровадження і розвиток номенклатури додаткових послуг у сфері ресторанної індустрії	16	2	2			12		1-2
	2.5. Організація виїзних послуг барменів (кейтеринг-бар)	18	2	2	4		10		1-2
	2.6. Інноваційні форми надання специфічних професійних послуг / у ресторанному господарстві	20	2	2	4		10		2-3
	2.7. Концептуальні принципи формування стандартів сервісу в ресторанному бізнесі	26	-		4		20		1-2
Підсумок за змістовим модулем		148	12	8	20		90		8-15
Індивід. - консультац. робота		50						50	24-30
Екзамен									20-40
Всього за дисципліною		324	24	24	36		190	50	60-100

Таблиця 2.2. – Розподіл балів, що присвоюються студентам

Модуль 1 (поточний контроль)		Модуль 2 (індивідуальна робота)	Підсумко- вий контроль (екзамен)	Сума
max-min		max-min 30-24	max-min 40-20	max-min 100-60
Змістовий модуль 1	Змістовий модуль 2			
max 15 min 8	max 15 min 8			

Розподіл балів, присвоєних студентам за модуль 1 (поточний контроль)

Змістовий модуль 1							
T 1.1	T 1.2	T 1.3	T 1.4	T 1.5	T 1.6	T 1.7	T.1.8
max 1 min 1	max 2 min 1	max 2 min 1	max 2 min 1	max 2 min 1	max 2 min 1	max 2 min 1	max 2 min 1

Змістовий модуль 2						
T 2.1	T 2.2	T 2.3	T 2.4	T 2.5	T 2.6	T 2.7
max 2 min 1	max 2 min 1	max 2 min 1	max 2 min 1	max 2 min 1	max 3 min 2	max 2 min 1

2.3 ЗМІСТ НАВЧАЛЬНОЇ ДИСЦИПЛІНИ ЗА ЗМІСТОВИМИ МОДУЛЯМИ

Змістовий модуль 1.

Інноваційні технології продукції ресторанного господарства

Вступ. Предмет та задачі курсу “Інноваційні ресторанні технології”

Тема 1.1. *Сучасні аспекти нутриціології щодо харчування людини*

Зовнішнє середовище, якість харчування і здоров'я населення. Основні теорії і концепції харчування: збалансоване, адекватне, оптимальне, функціонального, спеціального, антиейджингу та інших видів харчування людини.

Альтернативні види харчування: вегетаріанське, редуковане, роздільне, макробіотичне, харчування за групами крові, натуральні дієти тощо.

Сутність та наукові основи нутригеноміки. Сучасні наукові погляди на потребу людини в замісних і незамінних харчових нутрієнтах: білках, вуглеводах, вітамінах, макро- і мікроелементах та інших біологічно-активних речови-

нах. Інформаційні фактори харчування. Енергетична цінність харчових продуктів.

Рекомендована література до вивчення теми: [1, 2].

Тема 1.2. Класифікація і характеристика харчових і дієтичних добавок

Харчові та дієтичні добавки: поняття, класифікація та характеристика. Харчові речовини - нутрицевтики, пробіотики, парафармацевтики та їх характеристика.

Характеристика сучасних дієтичних добавок. Харчові волокна, їх характеристика і властивості. Водорості та продукти їх переробки. Підсолоджувальні речовини, їх характеристика та класифікація. Характеристика і властивості структуроутворюючих і загущувальних харчових добавок. Ані продукти, їх характеристика і властивості. Каратиновмісна сировина і дієтичні добавки.

Новітні технології виробництва дієтичних добавок. Кріогенна, екструзійна технології дієтичних добавок. Вплив технологічних процесів на збереження біологічно активних речовин зернових продуктів.

Технологія використання дієтичних добавок к виробництві кулінарних виробів і напоїв функціонального призначення.

Рекомендована література до вивчення теми: [1, 2].

Тема 1.3. Науково-практичні і методологічні підходи до конструювання харчових продуктів функціонального призначення

Сутність методології проектування технологій харчових продуктів і раціонів харчування.

Основи проектування технологій багатокомпонентних харчових продуктів. Методика визначення раціональних технологічних режимів виробництва ресторанної продукції харчування.

Рекомендована література до вивчення теми: [1, 2].

Тема 1.4. Класифікація і характеристика харчових продуктів функціонального призначення

Концепція функціонального харчування. Характеристика харчових продуктів функціонального призначення. Технологія харчових продуктів, що сприяють підвищенню захисних функцій організму.

Харчові продукти з радіозахисними властивостями. Харчові продукти з підвищеним вмістом мікронутрієнтів. Харчові продукти з використанням сучасних структуроутворюючих речовин. Харчові продукти з антиоксидантними властивостями. Харчові продукти з підсолоджувачами. Характеристика харчових продуктів репродуктивного і геронтологічного призначення. Харчові продукти молекулярної технології.

Рекомендована література до вивчення теми: [1, 2].

Тема 1.5. Інноваційні технології та якість харчових продуктів функціонального призначення

Інноваційні технології ресторанної продукції: фірмових та банкетних страв, авторських страв ф'южн-кухні з використанням різноманітних еногастрономічних способів, креативних тенденцій, екструзійних і молекулярних технологій.

Технологія холодних закусок, страв та кулінарних виробів з овочів, грибів, бобових із використанням дієтичних добавок, креативних тенденцій і молекулярних технологій. Обґрунтування умов та реалізації готової продукції; вимоги до якості готової продукції.

Технологія холодних закусок, страв та кулінарних виробів із сиру та яєць з використанням дієтичних добавок, креативних тенденцій і молекулярних технологій. Обґрунтування умов та реалізації готової продукції; вимоги до якості готової продукції.

Технологія соусів та супів (зокрема айнтопфів) із використанням дієтичних добавок, креативних тенденцій і молекулярних технологій. Обґрунтування умов та реалізації готової продукції; вимоги до якості готової продукції.

Технологія страв із м'яса, м'ясопродуктів та сільськогосподарської птиці з використанням дієтичних добавок, креативних і молекулярних технологій. Обґрунтування умов та реалізації готової продукції; вимоги до якості готової продукції.

Технологія страв із гідробіонтів із використанням дієтичних добавок, креативних тенденцій і молекулярних технологій. Обґрунтування умов та реалізації готової продукції; вимоги до якості готової продукції.

Технологія десертів та напоїв із використанням дієтичних добавок, креативних тенденцій і молекулярних технологій. Обґрунтування умов та реалізації готової продукції; вимоги до якості готової продукції.

Технологія борошняних та борошняних кондитерських виробів із використанням дієтичних добавок, екструзійних технологій.

Обґрунтування умов та реалізації готової продукції; вимоги до якості готової продукції.

Рекомендована література до вивчення теми: [1, 2].

Тема 1.6. Методологія розроблення харчових раціонів спеціального призначення

Сучасні рекомендації щодо харчування та споживання основних макро- і мікронутрієнтів окремими контингентами споживачів в умовах організованого харчування. Основні принципи побудови харчових раціонів спеціального призначення.

Методологія розробки плану меню «шведського столу», плану-меню банкету з урахуванням правил еногастрономічних поєднань, вегетаріанського і дитячого харчування, кейтерингового обслуговування.

Значення та загальна характеристика раціонів лікувально-профілактичного харчування, залежно від їх віку, статі, інтенсивності праці. Вимоги до сировини, технологічні способи та засоби обробки сировини, напівфабрикатів та готових виробів, що задовольняють вимоги різних категорій споживачів. Лікарські рослини: лікувальне і профілактичне використання.

Рекомендована література до вивчення теми: [1, 2].

Тема 1.7. Основні принципи організації дієтичного харчування у закладах ресторанного господарства при готельних комплексах. Технологія харчових продуктів дієтичного призначення

Значення дієтичної терапії у лікуванні та профілактиці захворювань. Загальні відомості про дієтичне харчування та його організацію. Характеристика основних харчових продуктів, які використовуються у дієтичному харчуванні: риба, нерибні продукти моря, м'ясо, птиця, плоди і овочі, молоко та кисломолочні продукти, їх значення у дієтичному харчуванні. Характеристика основних речовин, необхідних для організму. Цукровмісні продукти у дієтичному харчуванні.

Лікувальні особливості окремих харчових продуктів. Характеристика основних лікувальних дієт. Лікувальне дієтичне харчування при окремих захворюваннях.

Лікувальне харчування, гомеопатія, фітотерапія і лікувальні мінеральні води у санаторно-курортних і готельно-ресторанних комплексах.

Основні принципи організації дієтичного харчування у санаторно-курортних закладах та готельно-ресторанних комплексах. Розроблення та обґрунтування збалансованих раціонів харчування.

Рекомендована література до вивчення теми: [1, 2].

Тема 1.8. Основні принципи організації раціонального харчування дітей, технологія продуктів для харчування дітей

Сучасні вимоги до раціонального харчування дітей. Характеристика та особливості дитячого харчування залежно від віку.

Організація раціонального харчування для дітей раннього (до 1 року), дошкільного (1-6 років), шкільного (6-17 років) віку.

Особливості технології харчових продуктів, кулінарних, борошняних кондитерських виробів і напоїв для дитячого харчування: вимоги до сировини, технологічні способи обробки сировини, напівфабрикатів та готових виробів, що задовольняють потреби дітей дошкільного і шкільного віку.

Особливості технології страв із гідробіонтів, м'яса, птиці, овочів, круп, бобових, сиру та яєць у дитячому харчуванні.

Основні принципи складання меню для харчування дітей раннього, дошкільного, шкільного віку.

Рекомендована література до вивчення теми: [1, 2].

Змістовний модуль 2.

Інноваційні технології надання послуг у ресторанному господарстві

Тема 2.1. *Нові формати сучасних закладів ресторанного господарства та їх розвиток на вітчизняному ринку*

Формати закладів ресторанного господарства: «Street Food», «Fast Food», «Fast Casual», «Quick'n'Casual», «Casual Dining», «Fine Dining», «клубний», «експо-кухня», «родинний». Особливості формату та групування закладів ресторанного господарства за їх видами. Особливості стандартів сервісу, що пропонують заклади ресторанного господарства цих форматів.

Сучасні напрями використання просторових ресурсів виробничих приміщень та торговельних приміщень. Заклади формату «Free Flow» та їх адаптація на вітчизняному ринку ресторанної продукції. Створення і розвиток закладів сучасного формату під час підготовки та обслуговування заходів типу Євро-2012. Наймінг і його вплив на імідж закладу ресторанного господарства.

Рекомендована література до вивчення теми: [1, 2].

Тема 2.2. *Нова філософія підходу до оформлення меню*

Нові види меню, їх стиль та оформлення як елемент дизайну закладу ресторанного господарства і створення ефекту підсилення продажу. Історія створення меню, меню як символ ідеї свята. Класичні й інноваційні види меню: тематичне, дитяче. Спеціальні меню: сезонне, вранішнє, «сніданки-комбо», компліментне, «меню-бінго». Інноваційні підходи до створення меню і розташуванню страв у ньому при використанні дво- і трипанельного меню. Мода в назвах страв. Опис страв як засіб їх просування. Представлення страв і концепція закладу: вітчизняний та закордонний досвід. Дизайн меню і стилі. Логотип як атрибут меню. Шрифт, фотографія страв, малюнки, картинки (магніти, обкладинки, елементи декору тощо). Особливості створення меню для закладів ресторанного господарства сучасних форматів.

Рекомендована література до вивчення теми: [1, 2].

Тема 2.3. *Інноваційні форми обслуговування в закладах ресторанного господарства*

Характеристика заходів формату «гала-івент» і досвід їх впровадження у світовій і вітчизняній практиці ресторанного господарства. Особливості структури учасників подій формату «гала-івент». Визначення потреб у видах, обсягах і асортименті продукції ресторанного господарства.

Особливості обслуговування з організації заходів формату «гала-івент». Особливості надання послуг із кейтерингу під час фестивалів, виставок, ярмарок, масових гулянь, спортивних змагань. Особливості обслуговування споживачів при реалізації послуг ресторанного господарства під час проведення Євро-2012.

Розроблення проекту розрахунку потреб у видах і обсягах харчування споживачів у фан-зонах; створення багатоваріантного меню. Складання плану підготовчої роботи, обслуговування споживачів у фан-зонах на території стадіону та поза його межами. Складання сіткових графіків постачання готової до споживання продукції до фан-зон. Визначення необхідної її кількості з дотриманням правила «точно-в-строк». Складання сіткових графіків виконання всього комплексу робіт із обслуговування споживачів у фан-зонах.

Розрахунок систем обслуговування: види роздач, вимоги уніфікації і спеціалізації; підбір кількості працівників і їх спеціалізації. Оптимізація вибору торгово-технологічного та роздаткового устаткування, засобів матеріально-технічного призначення для дотримання стандартів сервісу у фан-зонах: одноразовий посуд, набори, паперові вироби, утилізація сміття тощо. Розрахунок радіусу дії та кількості необхідних урн для сміття.

Розподіл обсягів робіт та синхронізація дій обслуговуючого персоналу (стюардів). Особливості стандартів сервісу для VIP-персон у зоні стадіону та поза його межами. Правила обслуговування підлітків, пенсіонерів, сімей із дітьми у фан-зонах. Превентивні заходи попередження виникнення конфліктних ситуацій. Правила вирішення конфліктних ситуацій. Система оповіщення робочих груп і передання інформації.

Розроблення портфелю безплатних послуг. Безплатні послуги як багатоваріантний спосіб підвищення іміджу закладу ресторанного господарства та можливості створити коло лояльних гостей.

Рекомендована література до вивчення теми: [1, 2].

Тема 2.4. Сучасні тенденції впровадження і розвиток номенклатури додаткових послуг у сфері ресторанної індустрії

Основні умови для впровадження нової послуги в закладах ресторанного господарства. Програма надання послуг як таких, що перевершують очікування гостей. Класифікація додаткових послуг (платних та безплатних) у закладах ресторанного господарства згідно з різними ознаками. Особливості надання широкої номенклатури послуг для певних контингентів закладів ресторанного господарства: дітей, підлітків, сімей з дітьми, інвалідів, літніх людей тощо. Особливості надання послуг, що задовольняють потреби споживачів і викликають відчуття комфорту від реалізації власних потреб у закладі ресторанного господарства. Нетрадиційні та оригінальні послуги і сценарії їх пропонування споживачам. Вітчизняний та закордонний досвід.

Наявність компенсаторного механізму в закладі ресторанного господарства з неналежного виконання персоналом послуг та ефективність його функціонування. Правила здійснення компенсацій згаяного часу, зайвого очікування, неякісного замовлення та його невиконання; вирішення персоналом неочікуваних проблем, що виникли у споживачів у закладах ресторанного господарства. Споживчі ризики на ринку послуг: виконавчий, фізичний, фінансовий, психологічний, соціальний, ризик втрати часу. Методи зменшення споживчих ризиків у закладах ресторанного господарства.

Рекомендована література до вивчення теми: [1, 2].

Тема 2.5. Організація виїзних послуг барменів (кейтеринг-бар)

Суть кейтеринг-бару, організація бару перед початком заходів (аперитивні коктейлі) та наприкінці (диджестивні коктейлі). Підбір персоналу, створення базової пропозиції кейтеринг-бару для конкретного заходу (приватна, тематична, корпоративна вечірка, фестиваль, ТВ-шоу, покази моди, прем'єри, церемонії нагородження, VIP-заходи). Складання коктейльної карти за попереднім узгодженням. Послуги міксолога – розроблення авторських рецептур і назв напоїв для замовленої вечірки. Інтерактивні ігри.

Методи приготування коктейлів під час шоу-програм: приготування у стилі флейринг, сюжетне приготування, приготування піраміди з келихів («каскад») – класичний, рожевий, коктейльний. Способи створення каскадів: заздалегідь, під час заходу, інтерактивні (самі гості). Підбір і розрахунок посуду.

Схема роботи з клієнтами: обговорення умов заходу, побажань замовника, пропозицій і технічних деталей. Необхідне устаткування (у т.ч. розбірна барна стійка), інвентар, посуд.

Перелік консалтингових послуг кейтеригової компанії для закладів: розробка карт коктейлів відповідно до концепції закладу; створення ексклюзивного меню коктейлів, тренінги і майстер-класи для персоналу, проектування та розроблення барних стійок та інтер'єрів, аналітика діяльності бару.

Рекомендована література до вивчення теми: [1, 2].

Тема 2.6. Інноваційні форми надання специфічних професійних послуг у ресторанному господарстві

Наукове обґрунтування засад роботи сомельє, його обов'язки, правила, основні методи і форми роботи. Формування карти вин залежно від спеціалізації підприємства ресторанного господарства. Правила дегустації, споживання алкогольних напоїв, порядок, способи та техніка подавання.

Система отримання спеціальної освіти сомельє у країнах Європи. Школи сомельє Франції, Австрії, Італії, Великобританії. Впровадження професії сомельє в закладах ресторанного господарства України.

Історія виникнення, характеристика професії бариста. Основні вимоги і професійні обов'язки. Класифікація і характеристика сортів кави, вимоги до якості, країни-виробники. Рецептури кавових сумішей. Способи приготування кавових напоїв, обладнання, інвентар, посуд для приготування і подавання. Класифікація і характеристика кавових напоїв, смакові властивості залежно від складу кавових сумішей і способу приготування. Правила дегустації кавових напоїв. Кавова карта.

Європейські школи бариста. Впровадження професії бариста в ресторанній галузі.

Мистецтво створення шоколаду. Види і характеристика какао. Правила приготування і подавання гарячого шоколаду. Шоколадні фонтани, шоколадний кейтеринг. Впровадження послуг у ресторанному бізнесі України.

Історичні передумови виникнення професії вітальє. Основні вимоги і професійні обов'язки. Відомі сигарні дома Європи й України. Школи вітальє.

Класифікація і характеристика сигар, основні країни-виробники, правила зберігання та подавання. Особливості виробництва, основні складові і будова сигар. Правила споживання, сигарний етикет.

Сигарний кейтеринг (виїзне обслуговування VIP-вечірок і презентацій), який включає дегустацію колекції продукції та демонстрацію сигарних аксесуарів. Шляхи впровадження професії вітальє і культури споживання сигар на ринку ресторанних послуг України.

Рекомендована література до вивчення теми: [1, 2].

Тема 2.7. *Концептуальні принципи формування стандартів сервісу в ресторанному бізнесі*

Формування загальних принципів щодо надання послуг у закладах ресторанного господарства. Стандарти обслуговування. Стандарти якості продукції, що реалізується в закладі. Стандарти гігієни. Правила надання додаткових послуг. Забезпечення охорони та безпеки закладу ресторанного господарства. Контроль за виконанням стандартів сервісу для закладів ресторанного господарства.

Рекомендована література до вивчення

2.4. ПЛАН ЛЕКЦІЙ

Змістовий модуль 1.

Інноваційні технології продукції ресторанного господарства

Вступ. Предмет та задачі курсу “Інноваційні ресторани технології”

Тема 1.1. *Сучасні аспекти нутриціології щодо харчування людини*

1. Основні теорії і концепції харчування людини.
2. Альтернативні види харчування.
3. Сутність та наукові основи нутригеноміки.

Тема 1.2. *Класифікація і характеристика харчових і дієтичних добавок*

1. Харчові та дієтичні добавки: поняття, класифікація та характеристика.
2. Характеристика сучасних дієтичних добавок.
3. Новітні технології виробництва дієтичних добавок. Використання їх у виробництві кулінарних виробів та напоїв функціонального призначення.

Тема 1.3. *Науково-практичні і методологічні підходи до конструювання харчових продуктів функціонального призначення*

1. Сутність методології проектування технологій харчових продуктів і раціонів харчування.

2. Основи проектування технологій багатокomпонентних харчових продуктів.

3. Методика визначення раціональних технологічних режимів виробництва ресторанної продукції харчування.

Тема 1.4. *Класифікація і характеристика харчових продуктів функціонального призначення*

1. Концепція функціонального харчування.

2. Характеристика харчових продуктів функціонального призначення.

Тема 1.5. *Інноваційні технології та якість харчових продуктів функціонального призначення*

1. Інноваційні технології ресторанної продукції.

2. Технологія холодних закусок, страв та кулінарних виробів з овочів, грибів, бобових із використанням дієтичних добавок, креативних тенденцій і молекулярних технологій. Обґрунтування умов та реалізації готової продукції; вимоги до якості готової продукції.

3. Технологія холодних закусок, страв та кулінарних виробів із сиру та яєць з використанням дієтичних добавок, креативних тенденцій і молекулярних технологій. Обґрунтування умов та реалізації готової продукції; вимоги до якості готової продукції.

4. Технологія соусів та супів (зокрема айнтопфів) із використанням дієтичних добавок, креативних тенденцій і молекулярних технологій. Обґрунтування умов та реалізації готової продукції; вимоги до якості готової продукції.

5. Технологія страв із м'яса, м'ясопродуктів та сільськогосподарської птиці з використанням дієтичних добавок, креативних і молекулярних технологій. Обґрунтування умов та реалізації готової продукції; вимоги до якості готової продукції.

6. Технологія страв із гідробіонтів із використанням дієтичних добавок, креативних тенденцій і молекулярних технологій. Обґрунтування умов та реалізації готової продукції; вимоги до якості готової продукції.

7. Технологія десертів та напоїв із використанням дієтичних добавок, креативних тенденцій і молекулярних технологій. Обґрунтування умов та реалізації готової продукції; вимоги до якості готової продукції.

8. Технологія борошняних та борошняних кондитерських виробів із використанням дієтичних добавок, екструзійних технологій.

9. Обґрунтування умов та реалізації готової продукції; вимоги до якості готової продукції.

Тема 1.6. *Методологія розроблення харчових раціонів спеціального призначення*

1. Основні принципи побудови харчових раціонів спеціального призначення.

2. Методологія розробки плану меню різних видів та способів харчування.

3. Значення та загальна характеристика раціонів лікувально-профілактичного харчування.

4. Лікарські рослини: лікувальне і профілактичне використання.

Тема 1.7. Основні принципи організації дієтичного харчування у закладах ресторанного господарства при готельних комплексах. Технологія харчових продуктів дієтичного призначення

1. Значення дієтичної терапії у лікуванні та профілактиці захворювань.
2. Загальні відомості про дієтичне харчування та його організацію.
3. Характеристика основних речовин, необхідних для організму.
4. Характеристика основних лікувальних дієт.
5. Лікувальне харчування, гомеопатія, фітотерапія і лікувальні мінеральні води у санаторно-курортних і готельно-ресторанних комплексах.
6. Основні принципи організації дієтичного харчування у санаторно-курортних закладах та готельно-ресторанних комплексах.
7. Розроблення та обґрунтування збалансованих раціонів харчування.

Тема 1.8. Основні принципи організації раціонального харчування дітей, технологія продуктів для харчування дітей

1. Характеристика, особливості та сучасні вимоги до раціонального харчування дітей.
2. Організація раціонального харчування для дітей раннього (до 1 року), дошкільного (1-6 років), шкільного (6-17 років) віку.
3. Основні принципи складання меню для харчування дітей раннього, дошкільного, шкільного віку.

Змістовний модуль 2.

Інноваційні технології надання послуг у ресторанному господарстві

Тема 2.1. Нові формати сучасних закладів ресторанного господарства та їх розвиток на вітчизняному ринку

1. Особливості формату та групування закладів ресторанного господарства за їх видами.
2. Особливості стандартів сервісу, що пропонують заклади ресторанного господарства певних форматів.
3. Сучасні напрями використання просторових ресурсів виробничих приміщень та торговельних приміщень.
4. Створення і розвиток закладів сучасного формату під час підготовки та обслуговування заходів типу Євро-2012.

Тема 2.2. Нова філософія підходу до оформлення меню

1. Історія створення меню, нові види меню, їх стиль та оформлення.
2. Інноваційні підходи до створення меню.
3. Мода в назвах страв. Представлення страв і концепція закладу: вітчизняний та закордонний досвід.
4. Дизайн меню і стилі.
5. Особливості створення меню для закладів ресторанного господарства сучасних форматів.

Тема 2.3. *Інноваційні форми обслуговування в закладах ресторанного господарства*

1. Характеристика та особливості обслуговування організації заходів формату «гала-івент».
2. Визначення потреб у видах, обсягах і асортименті продукції ресторанного господарства.
3. Особливості надання послуг із кейтерингу під час фестивалів, виставок, ярмарок, масових гулянь, спортивних змагань.
4. Розроблення портфелю безплатних послуг. Безплатні послуги як багатоваріантний спосіб підвищення іміджу закладу ресторанного господарства та можливості створити коло лояльних гостей.

Тема 2.4. *Сучасні тенденції впровадження і розвиток номенклатури додаткових послуг у сфері ресторанної індустрії*

1. Основні умови для впровадження нової послуги в закладах ресторанного господарства.
2. Класифікація додаткових послуг у закладах ресторанного господарства.
3. Особливості надання широкої номенклатури послуг для певних контингентів закладів ресторанного господарства.
4. Нетрадиційні та оригінальні послуги і сценарії їх пропонування споживачам (вітчизняний та закордонний досвід).
5. Наявність компенсаторного механізму в закладі ресторанного господарства з неналежного виконання персоналом послуг та ефективність його функціонування.
6. Споживчі ризики на ринку послуг та методи їх зменшення.

Тема 2.5. *Організація виїзних послуг барменів (кейтеринг-бар)*

1. Суть кейтеринг-бару та його організація.
2. Методи приготування коктейлів під час шоу-програм. Підбір і розрахунок посуду.
3. Схема роботи з клієнтами. Необхідне устаткування, інвентар, посуд.
4. Перелік консалтингових послуг кейтерингової компанії для закладів.

Тема 2.6. *Інноваційні форми надання специфічних професійних послуг у ресторанному господарстві*

1. Наукове обґрунтування засад роботи сомельє, його обов'язки, правила, основні методи і форми роботи.
2. Формування карти вин. Правила дегустації, споживання алкогольних напоїв, порядок, способи та техніка подавання.
3. Система отримання спеціальної освіти сомельє у країнах Європи. Школи сомельє Франції, Австрії, Італії, Великобританії.
4. Впровадження професії сомельє в закладах ресторанного господарства України.
5. Історія виникнення, характеристика професії бариста. Основні вимоги і професійні обов'язки.

6. Класифікація і характеристика кавових напоїв, какао, спосіб їх приготування. Кавова карта.

7. Історичні передумови виникнення професії вітальє. Основні вимоги і професійні обов'язки. Відомі сигарні дома Європи й України. Школи вітальє.

8. Класифікація і характеристика сигар, правила зберігання та подавання.

9. Особливості виробництва та правила споживання, сигарний етикет. Сигарний кейтеринг.

10. Шляхи впровадження професії вітальє і культури споживання сигар на ринку ресторанних послуг України.

Тема 2.7. Концептуальні принципи формування стандартів сервісу в ресторанному бізнесі

1. Формування загальних принципів надання послуг у закладах ресторанного господарства. Стандарти обслуговування, гігієни та якості продукції,

2. Правила надання додаткових послуг. Забезпечення охорони та безпеки закладу ресторанного господарства.

3. Контроль за виконанням стандартів сервісу для закладів ресторанного господарства.

2.5. ПЛАНИ ПРАКТИЧНИХ ЗАНЯТЬ

Назва теми	Обсяг, годин	№ заняття	Питання для обговорення	Форми поточного контролю	Оцінка мінімал балів
1	2	3	4	5	6
Змістовий модуль 1					
Інноваційні технології продукції ресторанного господарства					
1.2. Класифікація і характеристика харчових і дієтичних добавок	2	1	1. Харчові та дієтичні добавки: поняття, класифікація та характеристика. 2. Характеристика сучасних дієтичних добавок. 3. Новітні технології виробництва дієтичних добавок. Використання їх у виробництві кулінарних виробів та напоїв функціонального призначення.	Опитування Оформлення робочого зошита Обговорення результатів роботи Захист	1-2
1.3. Науково-практичні і методологічні підходи до конструювання харчових продуктів функціонального призначення	2	2	1. Сутність методології проектування технологій харчових продуктів і раціонів харчування. 2. Основи проектування технологій багатокомпонентних харчових продуктів. 3. Методика визначення раціональних технологічних режимів виробництва ресторанної продукції харчування.	Опитування Оформлення робочого зошита Обговорення результатів роботи Захист	1-2

1	2	3	4	5	6
1.4. Класифікація і характеристика харчових продуктів функціонального призначення	2	3	1. Концепція функціонального харчування. 2. Характеристика харчових продуктів функціонального призначення.	Опитування Оформлення робочого зошита Обговорення результатів роботи Захист	1-2
1.5. Інноваційні технології та якість харчових продуктів функціонального призначення	2	4	1. Інноваційні технології ресторанної продукції. 2. Технологія холодних закусок, страв та кулінарних виробів з овочів, грибів, бобових із використанням дієтичних добавок, креативних тенденцій і молекулярних технологій. Обґрунтування умов та реалізації готової продукції; вимоги до якості готової продукції. 3. Технологія холодних закусок, страв та кулінарних виробів із сиру та яєць з використанням дієтичних добавок, креативних тенденцій і молекулярних технологій. Обґрунтування умов та реалізації готової продукції; вимоги до якості готової продукції. 4. Технологія соусів та супів із використанням дієтичних добавок, креативних тенденцій і молекулярних технологій. Обґрунтування умов та реалізації готової продукції; вимоги до якості готової продукції. 5. Технологія страв із м'яса, м'ясопродуктів та сільськогосподарської птиці з використанням дієтичних добавок, креативних і молекулярних технологій. Обґрунтування умов та реалізації готової продукції; вимоги до якості готової продукції. 6. Технологія страв із гідробіонтів із використанням дієтичних добавок, креативних тенденцій і молекулярних технологій. Обґрунтування умов та реалізації готової продукції; вимоги до якості готової продукції.	Опитування Оформлення робочого зошита Обговорення результатів роботи Захист	1-2

1	2	3	4	5	6
			<p>7. Технологія десертів та напоїв із використанням дієтичних добавок, креативних тенденцій і молекулярних технологій. Обґрунтування умов та реалізації готової продукції; вимоги до якості готової продукції.</p> <p>8. Технологія борошняних та борошняних кондитерських виробів із використанням дієтичних добавок, екструзійних технологій.</p> <p>9. Обґрунтування умов та реалізації готової продукції; вимоги до якості готової продукції.</p>	<p>Опитування</p> <p>Оформлення робочого зошита</p> <p>Обговорення результатів роботи</p> <p>Захист</p>	
1.6. Методологія розроблення харчових раціонів спеціального призначення	2	5	<p>1. Основні принципи побудови харчових раціонів спеціального призначення.</p> <p>2. Методологія розробки плану меню різних видів та способів харчування.</p> <p>3. Значення та загальна характеристика раціонів лікувально-профілактичного харчування.</p> <p>4. Лікарські рослини: лікувальне і профілактичне використання.</p>	<p>Опитування</p> <p>Оформлення робочого зошита</p> <p>Обговорення результатів роботи</p> <p>Захист</p>	2-3
1.7. Основні принципи організації дієтичного харчування у закладах ресторанного господарства при готельних комплексах. Технологія харчових продуктів дієтичного призначення	4	6	<p>1. Значення дієтичної терапії у лікуванні та профілактиці захворювань.</p> <p>2. Загальні відомості про дієтичне харчування та його організацію.</p> <p>3. Характеристика основних речовин, необхідних для організму.</p> <p>4. Характеристика основних лікувальних дієт.</p> <p>5. Лікувальне харчування, гомеопатія, фітотерапія і лікувальні мінеральні води у санаторно-курортних і готельно-ресторанних комплексах.</p>	<p>Опитування</p> <p>Оформлення робочого зошита</p> <p>Обговорення результатів роботи</p> <p>Захист</p>	1-2
			<p>6. Основні принципи організації дієтичного харчування у санаторно-курортних закладах та готельно-ресторанних комплексах.</p> <p>7. Розроблення та обґрунтування збалансованих раціонів харчування.</p>		

Продовження табл.

1	2	3	4	5	6
1.8. Концептуальні принципи організації раціонального харчування дітей, технологія продуктів для харчування дітей	2	7	1. Характеристика, особливості та сучасні вимоги до раціонального харчування дітей. 2. Організація раціонального харчування для дітей раннього (до 1 року), дошкільного (1-6 років), шкільного (6-17 років) віку. 3. Основні принципи складання меню для харчування дітей раннього, дошкільного, шкільного віку.	Опитування Оформлення робочого зошита Обговорення результатів роботи Захист	1-2
Підсумок	16				8-15
Змістовий модуль 2					
Інноваційні технології надання послуг у ресторанному господарстві					
2.3. Інноваційні форми обслуговування в закладах ресторанного господарства	2	8	1. Характеристика та особливості обслуговування організації заходів формату «гала-івент». 2. Визначення потреб у видах, обсягах і асортименті продукції ресторанного господарства. 3. Особливості надання послуг із кейтерингу під час фестивалів, виставок, ярмарок, масових гулянь, спортивних змагань. 4. Розроблення портфелю безплатних послуг. Безплатні послуги як багатоваріантний спосіб підвищення іміджу закладу ресторанного господарства та можливості створити коло лояльних гостей.	Опитування Оформлення робочого зошита Обговорення результатів роботи Захист	1-2
2.4. Сучасні тенденції впровадження і розвиток номенклатури додаткових послуг у сфері ресторанної індустрії	2	9	1. Основні умови для впровадження нової послуги в закладах ресторанного господарства. 2. Класифікація додаткових послуг у закладах ресторанного господарства. 3. Особливості надання широкої номенклатури послуг для певних контингентів закладів ресторанного господарства. 4. Нетрадиційні та оригінальні послуги і сценарії їх пропонувати споживачам (вітчизняний та закордонний досвід). 5. Наявність компенсаторного механізму в закладі ресторанного господарства з неналежного виконання персоналом послуг та ефективність його функціонування. 6. Споживчі ризики на ринку послуг та методи їх зменшення.	Опитування Оформлення робочого зошита Обговорення результатів роботи Захист	1-2

Продовження табл.

1	2	3	4	5	6
2.5. Організація виїзних послуг барменів (кейтеринг-бар)	2	10	1. Суть кейтеринг-бару та його організація. 2. Методи приготування коктейлів під час шоу-програм. Підбір і розрахунок посуду. 3. Схема роботи з клієнтами. Необхідне устаткування, інвентар, посуд. 4. Перелік консалтингових послуг кейтерингової компанії для закладів.	Опитування Оформлення робочого зошита Обговорення результатів роботи Захист	1-2
2.6. Інноваційні форми надання специфічних професійних послуг / у ресторанному господарстві	2	11	1. Наукове обґрунтування засад роботи сомельє, його обов'язки, правила, основні методи і форми роботи. 2. Формування карти вин. Правила дегустації, споживання алкогольних напоїв, порядок, способи та техніка подавання. 3. Система отримання спеціальної освіти сомельє у країнах Європи. Школи сомельє Франції, Австрії, Італії, Великобританії.	Опитування Оформлення робочого зошита Обговорення результатів роботи Захист	1-2
			4. Впровадження професії сомельє в закладах ресторанного господарства України. 5. Історія виникнення, характеристика професії бариста. Основні вимоги і професійні обов'язки. 6. Класифікація і характеристика кавових напоїв, какао, спосіб їх приготування. Кавова карта. 7. Історичні передумови виникнення професії вітальє. Основні вимоги і професійні обов'язки. Відомі сигарні дома Європи й України. Школи вітальє. 8. Класифікація і характеристика сигар, правила зберігання та подавання. 9. Особливості виробництва та правила споживання, сигарний етикет. Сигарний кейтеринг. 10. Шляхи впровадження професії вітальє і культури споживання сигар на ринку ресторанних послуг України.		
Підсумок	8				4-8
Разом:	24				12-23

2.6. ПЛАНИ ЛАБОРАТОРНИХ ЗАНЯТЬ

Назва теми	Обсяг, годин	№ заняття	Питання для обговорення	Форми поточного контролю	Оцінка мінімум балів
1	2	3	4	5	6
Змістовий модуль 1					
Інноваційні технології продукції ресторанного господарства					
2.2. Нова філософія підходу до оформлення меню	4	1	1. Харчові та дієтичні добавки: поняття, класифікація та характеристика. 2. Характеристика сучасних дієтичних добавок. 3. Новітні технології виробництва дієтичних добавок. Використання їх у виробництві кулінарних виробів та напоїв функціонального призначення.	Опитування. Оформлення робочого зошита. Обговорення результатів роботи Захист	1-2
2.3. Інноваційні форми обслуговування в закладах ресторанного господарства	4	2	1. Характеристика та особливості обслуговування організації заходів формату «гала-івент». 2. Визначення потреб у видах, обсягах і асортименті продукції ресторанного господарства. 3. Особливості надання послуг із кейтерингу під час фестивалів, виставок, ярмарок, масових гулянь, спортивних змагань. 4. Розроблення портфелю безплатних послуг. Безплатні послуги як багатоваріантний спосіб підвищення іміджу закладу ресторанного господарства та можливості створити коло лояльних гостей.	Опитування Оформлення робочого зошита Обговорення результатів роботи Захист	1-2
2.5. Організація виїзних послуг барменів (кейтеринг-бар)	4	3	1. Суть кейтеринг-бару та його організація. 2. Методи приготування коктейлів під час шоу-програм. Підбір і розрахунок посуду. 3. Схема роботи з клієнтами. Необхідне устаткування, інвентар, посуд. 4. Перелік консалтингових послуг кейтерингової компанії для закладів.	Опитування Оформлення робочого зошита Обговорення результатів роботи Захист	1-2
2.6. Інноваційні форми надання специфічних професійних послуг / у ресторанному господарстві	4	4	1. Наукове обґрунтування засад роботи сомельє, його обов'язки, правила, основні методи і форми роботи. 2. Формування карти вин. Правила дегустації, споживання алкогольних	Опитування Оформлення робочого зошита	2-3

Продовження табл.

1	2	3	4	5	6
			напоїв, порядок, способи та техніка подавання. 3. Система отримання спеціальної освіти сомельє у країнах Європи. Школи сомельє Франції, Австрії, Італії, Великобританії.	Обговорення результатів роботи Захист	
2.7. Концептуальні принципи формування стандартів сервісу в ресторанному бізнесі	4	5	1. Формування загальних принципів надання послуг у закладах ресторанного господарства. Стандарти обслуговування, гігієни та якості продукції, 2. Правила надання додаткових послуг. Забезпечення охорони та безпеки закладу ресторанного господарства. 3. Контроль за виконанням стандартів сервісу для закладів ресторанного господарства.	Опитування Оформлення робочого зошита Обговорення результатів роботи Захист	1-2
Підсумок	20				
Разом:	36				16-30

2.7. ЗАВДАННЯ ДЛЯ САМОСТІЙНОЇ РОБОТИ СТУДЕНТІВ

Найменування тем	Обсяг, години	Форми самостійної роботи	Методи контролю
1	2	3	4
Змістовий модуль 1 Інноваційні технології продукції ресторанного господарства			
Предмет та задачі курсу “Інноваційні ресторани технології”. Сучасні аспекти нутриціології щодо харчування людини	12	Опрацювання лекційного матеріалу	Опитування на практичних заняттях, тестування
Класифікація і характеристика харчових і дієтичних добавок	12	Самостійне вивчення окремих питань на основі наукової літератури	Опитування на практичних заняттях, тестування
Науково-практичні і методологічні підходи до конструювання харчових продуктів функціонального призначення	14	Опрацювання лекційного матеріалу	Опитування на практичних заняттях, тестування
Класифікація і характеристика харчових продуктів функціонального призначення	12	Опрацювання лекційного матеріалу	Опитування на практичних заняттях, тестування

Продовження табл.

1	2	3	4
Інноваційні технології та якість харчових продуктів функціонального призначення	22	Опрацювання лекційного матеріалу	Опитування на практичних заняттях, тестування
Методологія розроблення харчових раціонів спеціального призначення	8	Опрацювання лекційного матеріалу	Опитування на практичних заняттях, тестування
Основні принципи організації дієтичного харчування у закладах ресторанного господарства при готельних комплексах. Технологія харчових продуктів дієтичного призначення	8	Самостійне вивчення окремих питань на основі наукової літератури	Опитування на практичних заняттях, тестування
Концептуальні принципи організації раціонального харчування дітей, технологія продуктів для харчування дітей	12	Самостійне вивчення окремих питань на основі наукової літератури	Опитування на практичних заняттях, тестування
Разом:	100		
Змістовий модуль 2			
Інноваційні технології надання послуг у ресторанному господарстві			
Нові формати сучасних закладів ресторанного господарства, і їх розвиток на вітчизняному ринку	12	Опрацювання лекційного матеріалу	Опитування на практичних заняттях, тестування
Нова філософія підходу до оформлення меню	10	Опрацювання лекційного матеріалу	Опитування на практичних заняттях, тестування
Інноваційні форми обслуговування в закладах ресторанного господарства	16	Самостійне вивчення окремих питань теми	Опитування на практичних заняттях, тестування
Сучасні тенденції впровадження і розвиток номенклатури додаткових послуг у сфері ресторанної індустрії	12	Опрацювання лекційного матеріалу	Опитування на практичних заняттях, тестування
Організація виїзних послуг барменів (кейтеринг-бар)	10	Опрацювання лекційного матеріалу	Опитування на практичних заняттях, тестування
Інноваційні форми надання специфічних професійних послуг / у ресторанному господарстві	10	Самостійне вивчення окремих питань на основі наукової літератури	Опитування на практичних заняттях, тестування
Концептуальні принципи формування стандартів сервісу в ресторанному бізнесі	20	Самостійне вивчення окремих питань на основі наукової літератури	Опитування на практичних заняттях, тестування
Разом	90		
Всього:	190		

2.8. ЗАВДАННЯ ДЛЯ ІНДИВІДУАЛЬНОЇ РОБОТИ

Найменування тем	Обсяг, години	Зміст індивідуальної роботи	Методи контролю	Оцінка min-max балів
1	2	3	4	5
Інноваційні технології продукції ресторанного господарства Інноваційні технології надання послуг у ресторанному господарстві		1. Основні теорії і концепції харчування людини. 2. Альтернативні види харчування. 3. Сутність та наукові основи нутригеноміки. 4. Харчові та дієтичні добавки: поняття, класифікація та характеристика. 5. Характеристика сучасних дієтичних добавок. 6. Новітні технології виробництва дієтичних добавок. Використання їх у виробництві кулінарних виробів та напоїв функціонального призначення. 7. Сутність методології проектування технологій харчових продуктів і раціонів харчування. 8. Основи проектування технологій багатокomпонентних харчових продуктів. 9. Методика визначення раціональних технологічних режимів виробництва ресторанної продукції харчування. 10. Концепція функціонального харчування. 11. Характеристика харчових продуктів функціонального призначення.. Інноваційні технології ресторанної продукції. 12. Технологія холодних закусок, страв та кулінарних виробів з овочів, грибів, бобових із використанням дієтичних добавок, креативних тенденцій і молекулярних технологій. Обґрунтування умов та реалізації готової продукції; вимоги до якості готової продукції.	Захист письмової роботи, Презентація	

1	2	3	4	5
		<p>13. Технологія холодних закусок, страв та кулінарних виробів із сиру та яєць з використанням дієтичних добавок, креативних тенденцій і молекулярних технологій. Обґрунтування умов та реалізації готової продукції; вимоги до якості готової продукції.</p> <p>14. Технологія соусів та супів (зокрема айнтопфів) із використанням дієтичних добавок, креативних тенденцій і молекулярних технологій. Обґрунтування умов та реалізації готової продукції; вимоги до якості готової продукції.</p> <p>15. Технологія страв із м'яса, м'ясопродуктів та сільськогосподарської птиці з використанням дієтичних добавок, креативних і молекулярних технологій. Обґрунтування умов та реалізації готової продукції; вимоги до якості готової продукції.</p> <p>16. Технологія страв із гідробіонтів із використанням дієтичних добавок, креативних тенденцій і молекулярних технологій. Обґрунтування умов та реалізації готової продукції; вимоги до якості готової продукції.</p> <p>17. Технологія десертів та напоїв із використанням дієтичних добавок, креативних тенденцій і молекулярних технологій. Обґрунтування умов та реалізації готової продукції; вимоги до якості готової продукції.</p> <p>18. Технологія борошняних та борошняних кондитерських виробів із використанням дієтичних добавок, екструзійних технологій.</p>		

1	2	3	4	5
		<p>19. Обґрунтування умов та реалізації готової продукції; вимоги до якості готової продукції</p> <p>20. Основні принципи побудови харчових раціонів спеціального призначення.</p> <p>21. Методологія розробки плану меню різних видів та способів харчування.</p> <p>22. Значення та загальна характеристика раціонів лікувально-профілактичного харчування.</p> <p>23. . Лікарські рослини: лікувальне і профілактичне використання.</p> <p>24. Значення дієтичної терапії у лікуванні та профілактиці захворювань.</p> <p>25. Загальні відомості про дієтичне харчування та його організацію.</p> <p>26. Характеристика основних речовин, необхідних для організму.</p> <p>27. Характеристика основних лікувальних дієт.</p> <p>28. Лікувальне харчування, гомеопатія, фітотерапія і лікувальні мінеральні води у санаторно-курортних і готельно-ресторанних комплексах.</p> <p>29. Основні принципи організації дієтичного харчування у санаторно-курортних закладах та готельно-ресторанних комплексах.</p> <p>30. Розроблення та обґрунтування збалансованих раціонів харчування.</p> <p>31. Характеристика, особливості та сучасні вимоги до раціонального харчування дітей.</p> <p>32. Організація раціонального харчування для дітей раннього (до 1 року), дошкільного (1-6 років), шкільного (6-17 років) віку.</p>		

1	2	3	4	5
		<p>33. Основні принципи складання меню для харчування дітей раннього, дошкільного, шкільного віку.</p> <p>34. Особливості формату та групування закладів ресторанного господарства за їх видами.</p> <p>35. Особливості стандартів сервісу, що пропонують заклади ресторанного господарства певних форматів.</p> <p>36. Сучасні напрями використання просторових ресурсів виробничих приміщень та торговельних приміщень.</p> <p>37. Створення і розвиток закладів сучасного формату під час підготовки та обслуговування заходів типу Євро-2012.</p> <p>38. Історія створення меню, нові види меню, їх стиль та оформлення.</p> <p>39. Інноваційні підходи до створення меню.</p> <p>40. Мода в назвах страв. Представлення страв і концепція закладу: вітчизняний та закордонний досвід.</p> <p>41. Дизайн меню і стилі.</p> <p>42. Особливості створення меню для закладів ресторанного господарства сучасних форматів.</p> <p>43. Характеристика та особливості обслуговування організації заходів формату «гала-івент».</p> <p>44. Визначення потреб у видах, обсягах і асортименті продукції ресторанного господарства.</p> <p>45. Особливості надання послуг із кейтерингу під час фестивалів, виставок, ярмарок, масових гулянь, спортивних змагань.</p> <p>46. Розроблення портфелю безплатних послуг. Безплатні послуги як багатоваріантний спосіб підвищення іміджу</p>		

1	2	3	4	5
		<p>закладу ресторанного господарства та можливості створити коло лояльних гостей.</p> <p>Основні умови для впровадження нової послуги в закладах ресторанного господарства.</p> <p>47. Класифікація додаткових послуг у закладах ресторанного господарства.</p> <p>48. Особливості надання широкої номенклатури послуг для певних контингентів закладів ресторанного господарства.</p> <p>49. Нетрадиційні та оригінальні послуги і сценарії їх пропонування споживачам (вітчизняний та закордонний досвід).</p> <p>50. Наявність компенсаторного механізму в закладі ресторанного господарства з неналежного виконання персоналом послуг та ефективність його функціонування.</p> <p>51. Споживчі ризики на ринку послуг та методи їх зменшення.</p> <p>52. Суть кейтеринг-бару та його організація.</p> <p>53. Методи приготування коктейлів під час шоу-програм. Підбір і розрахунок посуду.</p> <p>54. Схема роботи з клієнтами. Необхідне устаткування, інвентар, посуд.</p> <p>55. Перелік консалтингових послуг кейтерингової компанії для закладів.</p> <p>56. Наукове обґрунтування засад роботи сомельє, його обов'язки, правила, основні методи і форми роботи.</p> <p>57. Формування карти вин. Правила дегустації, споживання алкогольних напоїв, порядок, способи та техніка подавання.</p> <p>58. Система отримання спеціальної освіти сомельє у країнах Європи.</p>		

1	2	3	4	5
		<p>Школи сомельє Франції, Австрії, Італії, Великобританії.</p> <p>Впровадження професії сомельє в закладах ресторанного господарства України.</p> <p>59. Історія виникнення, характеристика професії бариста. Основні вимоги і професійні обов'язки.</p> <p>60. Класифікація і характеристика кавових напоїв, какао, спосіб їх приготування. Кавова карта.</p> <p>61. Історичні передумови виникнення професії вітальє. Основні вимоги і професійні обов'язки. Відомі сигарні дома Європи й України. Школи вітальє.</p> <p>62. Класифікація і характеристика сигар, правила зберігання та подавання.</p> <p>63. Особливості виробництва та правила споживання, сигарний етикет. Сигарний кейтеринг.</p> <p>64. Шляхи впровадження професії вітальє і культури споживання сигар на ринку ресторанних послуг України.</p> <p>65. Формування загальних принципів надання послуг у закладах ресторанного господарства. Стандарти обслуговування, гігієни та якості продукції.</p> <p>66. Правила надання додаткових послуг. Забезпечення охорони та безпеки закладу ресторанного господарства.</p> <p>67. Контроль за виконанням стандартів сервісу для закладів ресторанного господарства.</p>		

Індивідуально-консультаційна робота

Індивідуально-консультаційна робота здійснюється за графіком індивідуально-консультативної роботи у формі перевірки виконання та захисту індивідуальних завдань, що винесені на поточний контроль.

Індивідуально-консультативна робота з теоретичної частини дисципліни проводиться у вигляді:

1) індивідуальних консультацій (запитання-відповідь стосовно проблемних питань теоретичного матеріалу дисципліни);

2) групових консультацій (розгляд типових прикладів, практики впровадження та використання нових методів та методик впровадження у виробничу практику).

Індивідуально-консультативна робота з практичної частини дисципліни проводиться у вигляді:

1) індивідуальних консультацій (розгляд практичних завдань стосовно яких виникли запитання);

2) групових консультацій (розгляд практичних ситуацій, які потребують колективного обговорення).

Індивідуально-консультативна робота для комплексної оцінки засвоєння програмного матеріалу проводиться у вигляді індивідуального захисту індивідуальних завдань.

2.9 МЕТОДИКИ АКТИВІЗАЦІЇ ПРОЦЕСУ НАВЧАННЯ

Методи навчання – засоби спільної роботи викладача та студентів, за допомогою яких, у тих, хто навчається формуються необхідні знання, навички, вміння. Кожний метод – це струнка система взаємопов'язаних прийомів: усний виклад навчального матеріалу, обговорення матеріалу, показ (демонстрація) вправи, практичні роботи, індивідуальні роботи.

Використовуються такі методи навчання:

- методи організації та здійснення навчальної діяльності: словесні (розповідь, бесіда, лекція), наочні (показ, демонстрація), практичні, репродуктивні і проблемні, самостійна робота та робота під керівництвом викладача;

- методи стимулювання та мотивації навчання: методи формування інтересу (пізнавальні ігри, аналіз проблемних ситуацій), методи формування відповідальності в навчанні (роз'яснення суспільної та особової значущості навчання, пред'явлення педагогічних вимог);

- методи контролю і самоконтролю (усний і письмовий контроль, лабораторні і практичні роботи, машинний і безмашинний програмований контроль у вигляді тестів, фронтальний і диференційований, поточний і підсумковий).

Під час викладання дисципліни «Інноваційні ресторанні технології» для активізації навчального процесу передбачено застосування сучасних навчальних технологій, таких як проблемні лекції, міні-лекції, кейс-метод, презентації, робота в малих групах.

Розподіл форм та методів активізації процесу навчання за темами навчальної дисципліни наведено у табл. 3.1.

Проблемні лекції спрямовані на розвиток логічного мислення студентів. Коло питань теми лекції обмежується двома-трьома ключовими моментами, увага студентів концентрується на матеріалі, що не знайшов відображення в пі-

дручниках, використовується досвід закордонних навчальних закладів з роздаванням студентам під час лекцій друкованого матеріалу та виділенням головних висновків з питань, що розглядаються. При викладанні лекційного матеріалу студентам пропонуються питання для самостійного розмірковування. При цьому лектор задає запитання, які спонукають студента шукати розв'язання проблемної ситуації. Така система примушує студентів сконцентруватися і почати активно мислити в пошуках правильної відповіді.

На початку проведення проблемної лекції необхідно чітко сформулювати проблему, яку необхідно вирішити студентам. При викладанні лекційного матеріалу слід уникати прямої відповіді на поставлені запитання, а висвітлювати лекційний матеріал таким чином, щоб отриману інформацію студент міг використовувати при розв'язанні проблеми.

Презентації – виступи перед аудиторією, що використовуються для представлення певних досягнень, результатів роботи групи, звіту про виконання індивідуальних завдань. Однією з позитивних рис презентації та її переваг під час використання у навчальному процесі є обмін досвідом, який здобули студенти при роботі у певній малій групі.

Кейс-метод – метод аналізу конкретних ситуацій, який дає змогу наблизити процес навчання до реальної практичної, управлінської діяльності фахівців та передбачає розгляд виробничих ситуацій, проблемних ситуацій тощо.

Міні-лекції передбачають викладення навчального матеріалу за короткий проміжок часу й характеризуються значною ємністю, складністю логічних побудов, образів, доказів та узагальнень. Міні-лекції проводяться, як правило, як частина заняття-дослідження.

На початку проведення міні-лекції за вказаними вище темами лектор акцентує увагу студентів на необхідності представити викладений лекційний матеріал у так званому структурно-логічному вигляді. На розгляд виносяться питання, які зафіксовані у плані лекцій, але викладаються вони стисло. Лекційне заняття, проведене у такий спосіб, пробуджує у студента активність та увагу при сприйнятті матеріалу, а також спрямовує його на використання системного підходу при відтворенні інформації, яку він одержав від викладача.

Проблемні лекції та міні-лекції доцільно поєднувати з такою формою активізації навчального процесу, як робота в малих групах.

Робота в малих групах дає змогу структурувати лекційні або практичні заняття за формою і змістом, створює можливості для участі кожного студента в роботі за темою заняття, забезпечує формування особистісних якостей та досвіду соціального спілкування.

Після висвітлення проблеми (при використанні проблемних лекцій) або стислого викладання матеріалу (при використанні міні-лекцій) студентам пропонується об'єднуватися у групи по 5-6 чоловік та презентувати наприкінці заняття своє бачення та сприйняття матеріалу.

Таблиця 3.1. – Розподіл форм та методів активізації процесу навчання за темами навчальної дисципліни

Найменування теми	Вид занять	Обсяг, години	Найменування методу навчання і його короткий зміст
1.2-1.8	Практичні заняття	22	Кейс-метод
2.3-2.6	Практичні заняття	14	Кейс-метод
2.2-2.3, 2.5-2.7	Лабораторні заняття	28	Кейс-метод
1.1-1.8	Лекція	26	Оглядові лекції
2.1-2.6	Лекція	18	Оглядові лекції
2.7	Лекція	2	Проблемна лекція

2.10. СИСТЕМА ПОТОЧНОГО ТА ПІДСУМКОВОГО КОНТРОЛЮ ЗНАНЬ СТУДЕНТІВ

Під час навчання одним із важливих моментів є критерії оцінювання знань студентів, які є невід'ємною складовою частиною будь-якого навчального процесу.

4.1. До контрольних заходів з дисципліни «Інноваційні ресторани технології» для активізації навчального процесу передбачено застосування сучасних належать поточний, модульний (проміжний) та семестровий (підсумковий) контролю, які проводяться з метою оцінювання результатів на певному етапі навчання.

Поточний контроль (ПК) – це оцінювання рівня засвоєння студентом навчального матеріалу під час проведення лекцій (Л); практичних занять (ПЗ), самостійної роботи (СР).

$$ПК=Л+ПЗ+СР$$

Модульний (проміжний) контроль (МК) – це оцінювання засвоєння студентом навчального матеріалу, блоків змістових модулів, винесених на цей контрольний захід. Модульний контроль проводиться під час тижнів модульного контролю за розкладом навчальних занять.

$$МК=ПК$$

Семестровий (підсумковий) контроль (СК) – це екзамен в обсязі навчального матеріалу, визначеного цією робочою програмою дисципліни.

$$СК=МК+МК+ІЗ$$

4.2. Кожен блок змістових модулів має бути обов'язково оцінений. Студент повинен позитивно скласти модульний (проміжний) контроль. Незадовільні оцінки складання модульного контролю вважаються академічною заборго-

ваністю, яка не може бути компенсованою за рахунок позитивного складання інших блоків змістових модулів.

4.3. Відповідно до умов кредитно-модульної системи організації навчального процесу передбачається оцінювання успішності студентів з дисципліни в балах.

4.4. Академічні успіхи студента визначаються за допомогою системи оцінювання, що використовується в університеті, а саме: оцінки виставляються згідно з таблицею співставлення шкал (табл. 4.1).

Таблиця 4.1 – Шкала перерахунку оцінок результатів контролю знань студентів

<i>Національна</i>	<i>Університетська</i>	<i>ECTS</i>
5 (відмінно)	90-100 балів	A (відмінно)
4 (добре)	85-89 балів	B (дуже добре)
	75-84 балів	C (добре)
3 (задовільно)	70-74 балів	O (задовільно)
	60-69 балів	E (достатньо)
2 (незадовільно)	35-59 балів	PX (незадовільно) – з можливістю повторного складання блоку змістових модулів
	1 -34 балів	P (незадовільно) – з обов'язковим повторним вивченням блоку змістових модулів

4.5. Об'єктом оцінювання знань студентів є програмний матеріал дисципліни різного характеру і рівня складності, засвоєння якого відповідно перевіряється під час поточного контролю.

4.6. Завданням поточного контролю є перевірка розуміння та засвоєння певного матеріалу, вироблених навичок проведення розрахункових робіт, умінь самостійно опрацьовувати тексти, здатності осмислити зміст теми чи розділу, умінь публічно чи письмово представити певний матеріал (презентація).

4.7. Оцінювання здійснюється за 100-бальною шкалою в діапазоні від 0 до 100 балів (включно).

4.8. Для організації поточного контролю в даній робочій програмі розподілена загальна кількість балів, за якими оцінюється вся поточна робота між відповідними об'єктами контролю.

4.9. За рішенням кафедри студентам, які брали участь в позанавчальній науковій діяльності – в роботі конференцій, підготовці наукових публікацій тощо – можуть присуджуватись додаткові бали за результати поточного контролю. При цьому загальна кількість балів, що вноситься до відомості за поточну роботу не може перевищувати 100 балів.

4.10. Об'єктами поточного контролю знань студентів є:

- а) систематичність та активність роботи на практичних заняттях;

б) виконання завдань для самостійного опрацювання;
в) виконання модульних (контрольних) завдань. Оцінювання проводиться за такими критеріями:

- розуміння, ступінь засвоєння теорії та методології проблем, що розглядаються;
- ступінь засвоєння матеріалу дисципліни;
- ознайомлення з рекомендованою літературою, а також із сучасною літературою з питань, що розглядаються;
- уміння поєднувати теорію з практикою при розгляді виробничих ситуацій, розв'язанні задач, проведенні розрахунків при виконанні завдань, винесених для самостійного опрацювання та завдань, винесених на розгляд в аудиторії;
- логіка, структура, стиль викладу матеріалу в письмових роботах і під час виступів в аудиторії, вміння обґрунтовувати свою позицію, здійснювати узагальнення інформації та робити висновки.

4.11. Під час контролю систематичності та активності роботи на практичних заняттях оцінці підлягають рівень знань, продемонстрований у відповідях і виступах на практичних заняттях; активність під час виконання розрахункових робіт або розв'язанні задач, рівень проведення презентації результатів роботи та захисту.

4.12. Під час контролю виконання завдань для самостійного опрацювання оцінці підлягають самостійне опрацювання тем в цілому чи окремих питань; проведення розрахунків; підготовка конспектів навчальних чи наукових текстів, підготовка реферативних матеріалів з публікацій тощо.

4.13. При виконанні модульних (контрольних) завдань оцінці підлягають теоретичні знання та практичні навички, яких набули студенти після опанування певного модуля. Модульний контроль проводиться у формі відповідей на теоретичні питання, тестування, рішення задач.

4.14. В разі невиконання певних завдань поточного контролю з об'єктивних причин, студенти мають право, за дозволом декана, скласти їх до останнього практичного заняття. Час та порядок складання визначає викладач.

4.15. Підсумковий бал за результатами поточного модульного контролю оформлюється під час останнього практичного заняття відповідного семестру.

4.16. Для визначення оцінки під час модульного контролю враховуються результати поточного контролю з практичних занять, результати захисту індивідуального завдання, передбаченого з даної навчальної дисципліни.

4.17. На тижнях модульного контролю студент може виконати окремі пропущені практичні заняття, захистити індивідуальні завдання, отримати консультацію, а також виконати інші види робіт, необхідні для позитивного оцінювання виконання ним індивідуального навчального плану.

4.18. Студент вважається допущеним до модульного (проміжного) контролю, якщо він виконав усі види робіт, які передбачені цією робочою програмою з вивчення відповідного блоку змістових модулів даної дисципліни.

4.19. У разі недопущення студента до модульного (проміжного) контролю або відсутності на ньому, викладач проставляє йому у відомості 0 (нуль) балів.

У разі поважної причини відсутності декан факультету надає студентові дозвіл на проходження відповідного модульного контролю в індивідуальному порядку. Оцінки модульного контролю з дисципліни можуть виставлятися за результатами поточного контролю навчальної роботи студента.

4.20. Результати модульного контролю доводяться до відома студентів не пізніше наступного робочого дня після дати його проведення.

4.21. Студент, який не погоджується з одержаною оцінкою, має право звернутися до викладача й отримати обґрунтоване пояснення. У разі незгоди з рішенням викладача студент має право звернутися з письмовою апеляцією до завідувача кафедри не пізніше наступного робочого дня після оголошення результатів модульного контролю.

4.22. Оцінки першого та другого модульного контролю виставляються за університетською шкалою.

4.23. Оцінювання знань студентів з навчальної дисципліни «Інноваційні ресторани технології», формою підсумкового контролю якої є екзамен, здійснюється на основі результатів поточного і підсумкового контролю знань (екзамену).

Завданням екзамену є перевірка розуміння студентом програмного матеріалу в цілому, логіки та взаємозв'язків між окремими розділами, здатності творчого використання накопичених знань, уміння сформулювати своє ставлення до певної проблеми навчальної дисципліни тощо.

4.24. Екзамен проводиться у формі виконання письмових екзаменаційних завдань.

4.25. На екзамен виносяться вузлові питання, типові та комплексні задачі, ситуації, завдання, що потребують творчої відповіді та уміння синтезувати окремі знання і застосувати їх під час вирішення практичних задач тощо.

4.26. Перелік питань, що охоплюють зміст програми дисципліни, критерії оцінювання екзаменаційних завдань визначаються кафедрою, включаються до робочої програми дисципліни і доводяться до студентів на початку семестру.

4.27. Результати екзамену оцінюються в діапазоні від 20 до 40 балів (включно).

В разі, коли відповіді студента оцінені менше ніж в 20 балів, він отримує незадовільну оцінку за результатами екзамену (тобто 0 балів).

4.28. Загальна підсумкова оцінка з дисципліни складається з суми балів за результати поточного контролю знань та за виконання завдань, що виносяться на екзамен (за умови, що на екзамені студент набрав не менше 20 балів).

Якщо на екзамені студент набрав менше 20 балів, а також отримав незадовільну оцінку, загальна підсумкова оцінка включає лише результати поточного контролю.

4.29. До відомості обліку поточної і підсумкової успішності заносяться сумарні результати в балах поточного контролю та екзамену. Оцінки за екзамен виставляються згідно з табл. 4.2.

Таблиця 4.2. – Шкала перерахунку оцінок результатів контролю знань студентів

Оцінка	Бали
5 (відмінно)	40-34
4 (добре)	33-27
3 (задовільно)	26-20
2 (незадовільно)	19-0

40-34 балів студент отримує, якщо дає обґрунтовані, глибокі та правильні відповіді на теоретичні питання, демонструє здатність аналізувати, робити логічні висновки та узагальнення, отримані на основі програмного, додаткового матеріалу, законодавчих актів та нормативних документів. Під час виконання практичного завдання студент грамотно та вільно застосовує системні знання навчального матеріалу, передбачені програмою дисципліни, вірно відтворює алгоритм виконання задачі.

33-27 балів студент отримує, якщо у розкритті змісту питань були допущені незначні помилки у формулюванні термінів, питання викладене недостатньо глибоко, у стислій формі. Під час виконання практичного завдання студент застосовує узагальнені знання навчального матеріалу, передбачені програмою. Практичне завдання виконується взагалі правильно, але мають місце окремі неточності.

26-20 балів студент отримує, якщо у розкритті змісту питань були допущені суттєві помилки у формулюванні термінів, питання викладене не глибоко, у занадто стислій формі. Під час виконання практичного завдання студент застосовує навчальний матеріал без достатнього розуміння, припускається помилок, зустрічається зі значними труднощами щодо аналізу та висновків.

19-0 балів студент отримує, якщо теоретичні питання не розкриті, студент зовсім не відповідає на поставлене питання або відповідає неправильно. Відповідь містить зайвий матеріал, що не відповідає змісту питання і свідчить про нездатність студента зрозуміти питання. Студент не може виконати практичні завдання, припускає принципові помилки, виявляє здатність до викладення думки на елементарному рівні.

2.11. ТИПОВІ ЗАПИТАННЯ, ЩО ВІНОСЯТЬСЯ НА ЕКЗАМЕН

1. Основні теорії і концепції харчування людини.
2. Альтернативні види харчування.
3. Сутність та наукові основи нутригеноміки.
4. Харчові та дієтичні добавки: поняття, класифікація та характеристика.
5. Характеристика сучасних дієтичних добавок.
6. Новітні технології виробництва дієтичних добавок. Використання їх у виробництві кулінарних виробів та напоїв функціонального призначення.

7. Сутність методології проектування технологій харчових продуктів і раціонів харчування.
8. Основи проектування технологій багатокomпонентних харчових продуктів.
9. Методика визначення раціональних технологічних режимів виробництва ресторанної продукції харчування.
10. Концепція функціонального харчування.
11. Характеристика харчових продуктів функціонального призначення.. Інноваційні технології ресторанної продукції.
12. Технологія холодних закусок, страв та кулінарних виробів з овочів, грибів, бобових із використанням дієтичних добавок, креативних тенденцій і молекулярних технологій. Обґрунтування умов та реалізації готової продукції; вимоги до якості готової продукції.
13. Технологія холодних закусок, страв та кулінарних виробів із сиру та яєць з використанням дієтичних добавок, креативних тенденцій і молекулярних технологій. Обґрунтування умов та реалізації готової продукції; вимоги до якості готової продукції.
14. Технологія соусів та супів (зокрема айнтопфів) із використанням дієтичних добавок, креативних тенденцій і молекулярних технологій. Обґрунтування умов та реалізації готової продукції; вимоги до якості готової продукції.
15. Технологія страв із м'яса, м'ясопродуктів та сільськогосподарської птиці з використанням дієтичних добавок, креативних і молекулярних технологій. Обґрунтування умов та реалізації готової продукції; вимоги до якості готової продукції.
16. Технологія страв із гідробіонтів із використанням дієтичних добавок, креативних тенденцій і молекулярних технологій. Обґрунтування умов та реалізації готової продукції; вимоги до якості готової продукції.
17. Технологія десертів та напоїв із використанням дієтичних добавок, креативних тенденцій і молекулярних технологій. Обґрунтування умов та реалізації готової продукції; вимоги до якості готової продукції.
18. Технологія борошняних та борошняних кондитерських виробів із використанням дієтичних добавок, екструзійних технологій.
19. Обґрунтування умов та реалізації готової продукції; вимоги до якості готової продукції.
20. Основні принципи побудови харчових раціонів спеціального призначення.
21. Методологія розробки плану меню різних видів та способів харчування.
22. Значення та загальна характеристика раціонів лікувально-профілактичного харчування.
- 23.. Лікарські рослини: лікувальне і профілактичне використання.
24. Значення дієтичної терапії у лікуванні та профілактиці захворювань.
25. Загальні відомості про дієтичне харчування та його організацію.
26. Характеристика основних речовин, необхідних для організму.
27. Характеристика основних лікувальних дієт.

28. Лікувальне харчування, гомеопатія, фітотерапія і лікувальні мінеральні води у санаторно-курортних і готельно-ресторанних комплексах.
29. Основні принципи організації дієтичного харчування у санаторно-курортних закладах та готельно-ресторанних комплексах.
30. Розроблення та обґрунтування збалансованих раціонів харчування.
31. Характеристика, особливості та сучасні вимоги до раціонального харчування дітей.
32. Організація раціонального харчування для дітей раннього (до 1 року), дошкільного (1-6 років), шкільного (6-17 років) віку.
33. Основні принципи складання меню для харчування дітей раннього, дошкільного, шкільного віку.
34. Особливості формату та групування закладів ресторанного господарства за їх видами.
35. Особливості стандартів сервісу, що пропонують заклади ресторанного господарства певних форматів.
36. Сучасні напрями використання просторових ресурсів виробничих приміщень та торговельних приміщень.
37. Створення і розвиток закладів сучасного формату під час підготовки та обслуговування заходів типу Євро-2012.
38. Історія створення меню, нові види меню, їх стиль та оформлення.
39. Інноваційні підходи до створення меню.
40. Мода в назвах страв. Представлення страв і концепція закладу: вітчизняний та закордонний досвід.
41. Дизайн меню і стилі.
42. Особливості створення меню для закладів ресторанного господарства сучасних форматів.
43. Характеристика та особливості обслуговування організації заходів формату «гала-івент».
44. Визначення потреб у видах, обсягах і асортименті продукції ресторанного господарства.
45. Особливості надання послуг із кейтерингу під час фестивалів, виставок, ярмарок, масових гулянь, спортивних змагань.
46. Розроблення портфелю безплатних послуг. Безплатні послуги як багатоваріантний спосіб підвищення іміджу закладу ресторанного господарства та можливості створити коло лояльних гостей.
47. Основні умови для впровадження нової послуги в закладах ресторанного господарства.
48. Класифікація додаткових послуг у закладах ресторанного господарства.
49. Особливості надання широкої номенклатури послуг для певних контингентів закладів ресторанного господарства.
50. Нетрадиційні та оригінальні послуги і сценарії їх пропонування споживачам (вітчизняний та закордонний досвід).
51. Наявність компенсаторного механізму в закладі ресторанного господарства з неналежного виконання персоналом послуг та ефективність його функціонування.

52. Споживчі ризики на ринку послуг та методи їх зменшення.
53. Суть кейтеринг-бару та його організація.
54. Методи приготування коктейлів під час шоу-програм. Підбір і розрахунок посуду.
55. Схема роботи з клієнтами. Необхідне устаткування, інвентар, посуд.
56. Перелік консалтингових послуг кейтерингової компанії для закладів.
57. Наукове обґрунтування засад роботи сомельє, його обов'язки, правила, основні методи і форми роботи.
58. Формування карти вин. Правила дегустації, споживання алкогольних напоїв, порядок, способи та техніка подавання.
59. Система отримання спеціальної освіти сомельє у країнах Європи. Школи сомельє Франції, Австрії, Італії, Великобританії.
60. Впровадження професії сомельє в закладах ресторанного господарства України.
61. Історія виникнення, характеристика професії бариста. Основні вимоги і професійні обов'язки.
62. Класифікація і характеристика кавових напоїв, какао, спосіб їх приготування. Кавова карта.
63. Історичні передумови виникнення професії вітальє. Основні вимоги і професійні обов'язки. Відомі сигарні дома Європи й України. Школи вітальє.
64. Класифікація і характеристика сигар, правила зберігання та подавання.
65. Особливості виробництва та правила споживання, сигарний етикет. Сигарний кейтеринг.
66. Шляхи впровадження професії вітальє і культури споживання сигар на ринку ресторанних послуг України.
67. Формування загальних принципів надання послуг у закладах ресторанного господарства. Стандарти обслуговування, гігієни та якості продукції.
68. Правила надання додаткових послуг. Забезпечення охорони та безпеки закладу ресторанного господарства.
69. Контроль за виконанням стандартів сервісу для закладів ресторанного господарства.

2.12. НАВЧАЛЬНО-МЕТОДИЧНІ МАТЕРІАЛИ ДО ДИСЦИПЛІНИ

2.12.1. Основна література

Законодавчі та нормативні акти

1. Закон України “Про підприємництво”. Відомості Верховної Ради України із змінами та доповненнями, внесеними законами України від 21.12.1999 р. №1328–XIV.
2. Закон України “Про підприємства в Україні”. Відомості Верховної Ради України від 27 березня 1991 р., № 24.
3. Закон України «Про захист прав споживачів». Постанова Верховної Ради України від 15.12.1993 р.
4. ДСТУ ISO 9000-2001 «Системи управління якістю. Основні положення та словник».
5. ДСТУ ISO 9001-2001 «Системи управління якістю. Вимоги».
6. ДСТУ ISO 9004-2001 «Системи управління якістю. Настанови щодо поліпшення діяльності».
7. ДСТУ 3410-96 Система сертифікації УкрСЕПРО. Основні положення.
8. ДСТУ 3413-96 Система сертифікації УкрСЕПРО. Порядок проведення сертифікації продукції.
9. ДСТУ 3414-96 Система сертифікації УкрСЕПРО. Атестація виробництва. Порядок здійснення.
10. ДСТУ 3415-96 Система сертифікації УкрСЕПРО. Реєстр системи.
11. ДСТУ 3416-96 Система сертифікації УкрСЕПРО. Порядок реєстрації об’єктів добровільної сертифікації.
12. ДСТУ 3279-95 «Стандартизація послуг. Основні положення».
13. Декрет Кабінету Міністрів України «Про стандартизацію і сертифікацію».
14. Закон України “Про охорону праці”. Постанова Верховної Ради України від 01.01.2004 р.
15. Закон України «Про якість та безпеку харчових продуктів і продовольчої сировини».
16. Закон України «Про охорону навколишнього природного середовища».
17. Декрет Кабінету Міністрів України «Про стандартизацію і сертифікацію».
18. Кодекс України «Про адміністративні порушення».
19. Постанова КМ України від 09.11.96 №1371 «Про удосконалення контролю якості та безпеки харчових продуктів».

20. Правила роботи закладів (підприємств) громадського харчування (Наказ № 219 від 24. 07. 2002 р. Міністерства економіки та з питань європейської інтеграції України).
21. Черевко О.І., Малюк Л.П., Дейниченко Г.В. Збірник нормативних документів державного регулювання у сфері ресторанного бізнесу. – Харків: ПКФ “Фавор ЛТД”, 2003. – 440 с.

2.12.2. Основні підручники та навчальні посібники

22. Технологія продуктів харчування функціонального призначення : монографія / М.І. Пересічний, М.Ф. Кравченко та ін. ; за ред. М.І. Пересічного - К. : Київ. нац. торг -екон. ун-т, 2008.-718 с.
23. Збірник рецептур страв і кулінарних виробів (технологічних карт) із використанням біологічно активних добавок / [Пересічний М.І., Кравченко М.Ф., Корзун В.Н. та ін.] ; під кер. М.І. Пересічного. - К.: Книга, 2004. – 428 с.
24. Харчування людини і сучасне довкілля: теорія і практика / Пересічний М.І., Кравченко М.Ф., Корзун В.Н., Григоренко О.М. - К.: КНТЕУ. 2002. - 526 с.
25. Пища и пищевые добавки. Роль БАД в профилактике заболеваний / пер. с англ. под ред. Дж.. Ренсли, Дж. Донелли, Н. Рида. - М.: Мир, 2004. -312 с.
26. Організація обслуговування на підприємствах ресторанного господарства : підручник за ред. Н.О. П'ятницької. - К. : КНТЕУ, 2005. - 632 с.
27. Ресторанный сервис. Основы международной практики обслуживания для профессионалов и начинающих / С. и Л. Зигель, Х. И Р. Ленгер, Г. Штиклер, В. Гутмайер. - М. : Центрополиграф, 2007. - 287 с.

2.12.3. Додаткова література

28. Булгакова А.С. Пищевые добавки : справочник / А.С. Булгакова. -2-е изд. перераб. и доп. - М. : ДеЛи принт, 2001. - 436 с.
29. Ванханен В.В. Учення о питаний / В.В. Ванханен, В.Д. Ванханен. - Донецк : Донеччина. 2000.-352 с.
30. Ефимова Ю.А. Эффективное меню: концепция и дизайн / Ю.А. Ефимова. - М. Ресторан, ведом., 2006. - 176 с.
31. Иванникова Е. Барное дело / Е. Иванникова : учебник. - Ростов н/Д : Феникс, 2002.
32. Капрельянц Л.В. Функціональні харчові продукти / Л.В. Капрельянц, К.Г. Іоргачова. -Одеса : Друк, 2003. -312с.
33. Карпенко П.А. Биологически активные добавки и биопродукты / П.А. Карпенко. - К. : Нора-принт, 2000.-168 с.

34. Касьянов Г.И. Технология продуктов детского питания / Г.И. Касьянов. - М.: Академия, 2003.
35. Мазаракі А.А. Проектування закладів ресторанного господарства : навч. посіб. для вищ навч. закл. / Мазаракі А.А., Пересічний М.І., Шаповал С.Л. ; за ред. А.А. Мазаракі. - К. : КНТЕУ, 2008. - 307 с.
36. Нечаев А.П. Пищевые добавки / А.П. Нечаев, А.А. Кочеткова, А.Н. Зайцев. - М. : Колос, 2001 -256 с.

2.12.4. Інтернет-ресурси

<http://services.rol.ru>
<http://www.amc.gov.ua>
<http://www.mfa.gov.ua>
<http://www.nau.kiev.ua>
<http://www.stof.uz.ua>
<http://www.kiev.obl.gov.ua>
<http://www.restarator.ru>
<http://www.parliament.org.ua>
<http://www.uazakon.com>

НАВЧАЛЬНЕ ВИДАННЯ

Програма навчальної дисципліни та
робоча програма навчальної дисципліни
«Інноваційні ресторанні технології»
(для студентів 5 курсу денної форми навчання
спеціальності 8.14010101 «Готельна і ресторанна справа»)

Укладач: **ЗОЛОТУХІНА** Інна Василівна

В авторській редакції

Комп'ютерна верстка: *І. О. Храпко*

План 2012, поз. 340 Р

Підп. до друку 03.07.2012 р.
Друк на ризографі
Тираж 10 пр.

Формат 60х84/16
Ум. друк. арк. 3,0
Зам. № 8896

Видавець і виготовлювач:
Харківська національна академія міського господарства,
вул. Революції, 12, Харків, 61002
Електронна адреса: rectorat@ksame.kharkov.ua
Свідоцтво суб'єкта видавничої справи:
ДК №4064 від 12.05.2011 р.